QUICHE DE QUEIJO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 tablete de 200 g de manteiga sem sal

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

800 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 talo de alho-poró fatiado

200 g queijo mussarela

200 g queijo prato

200 g queijo parmesão

100 g de queijo provolone

4 ovos

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

1 pitada de noz-moscada

azeite

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga os ovos o sal em uma vasilha grande, colocando o trigo até dar ponto de massa ou até desgrudar dos dedos, deixe descansar enrolada em plastico filme por 30 minutos.

Forre uma forma de aro removível no fundo e laterais.

Em uma panela refogue o alho poró fatiado em rodelas com azeite.

No liquidificador bata os ovos, o creme de leite, o leite e a noz-moscada.

Depois da forma forrada com a massa colocar os queijos picados e o alho-poró refogado, misture tudo, cobrir com o liquido batido no liquidificador e levar ao forno baixo 180° por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, ou até a faca sair limpa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44104-quiche-de-queijo-e-alho-poro.html