QUICHE DE TOMATE SECO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

1/2 xícara de chá de manteiga gelada

4 colheres de sopa de água gelada

RECHEIO:

Recheio:3 ovos

1 caixa de creme de leite (200 ml)

250 g de tomate seco

Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Numa vasilha misture a farinha,o sal e a manteiga com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Adicione a água aos poucos,misturando até ficar homogêneo. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Coloque no liquidificador os ovos, o creme de leite, o tomate seco, o sal, a pimenta, a salsa, o queijo e bata somente para misturar.

Com um rolo, abra a massa entre duas folhas de filme plástico.

Retire os plástico e, com a massa, forre o fundo e as laterias de uma forma de aro removível de 22 cm de diâmetro.

Fure o fundo com um garfo e espalhe o recheio. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até firmar e dourar.

Desenforme com cuidado e sirva.

Fiz a decoração com casca de tomate enrolada como um botão de rosa e folhinha de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45461-quiche-de-tomate-seco.html