

QUICHE DE RÚCULA COM PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 5 ovos, batidos
- 2 xícaras de queijo prato ralado
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- Rúcula (a gosto)
- Peito de peru fatiado e rasgado (a gosto)
- Sal (a gosto)
- Pimenta preta moída (a gosto)
- Cebolinha picada (a gosto)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos.

Unte um recipiente de vidro com um pouco de óleo.

Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio e refogue as cebolas até ficarem transparentes. Reserve.

Em um recipiente grande, bata os ovos, os queijos ralados, uma pitada de sal e a pimenta do reino.

Depois de batido, adicione a esse recipiente a rúcula, o peito de peru, a cebolinha e a cebola refogada e misture tudo muito bem.

Então coloque tudo na vasilha de vidro untada com óleo e coloque para assar até ficar gratinado.

Retire do forno e espere esfriar uns 10 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49043-quiche-de-rucula-com-peito-de-peru.html>