

QUICHE DE ESCAROLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de margarina
2 colheres de sopa de creme de leite
2 ovos
500 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 maço grande escarola
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
2 colheres de sopa de azeite
2 ovos
50 g de queijo ralado
100 g de mussarela
Orégano a gosto
1 copo de requeijão cremoso
creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes da massa, amasse bem até soltar das mãos e ficar uma massa lisa, cubra com filme plástico e leve à geladeira para gelar por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Lave a escarola e pique-a.

Em uma panela aqueça o azeite e junte a cebola e o alho.

Deixe dar uma murchadinha, junte a escarola e refogue, reserve.

No liquidificador bata os ovos, creme de leite, queijo ralado, mussarela, orégano, sal, após bater junte a escarola

que está reservada e para finalizar o requeijão cremoso.

MONTAGEM:

Montagem: Use forminhas (tipo de empada).

Pegue a massa e abra dentro da forminha.

Depois coloque as colheradas de recheio

leve ao forno para assar até estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49625-quiche-de-escarola.html>