

# 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 murchozinha, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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