

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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