MINIQUICHE DE LINGUIÇA DE FRANGO COM COGUMELO

INGREDIENTES

200 g de linguiça de frango sem pele cortada em pedaços

1 colher de azeite

250gr cogumelos do tipo champignon fatiado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/4 xícara de cebolinha verde picada

1/4 xícara de queijo meia cura ralado grosso

5 ovos

3 claras

3/4 xícara de leite

óleo para untar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente aquecida, doure a linguiça por 10 minutos.

Reserve. Na mesma frigideira aqueça o azeite e refogue o cogumelo por 5 minutos. Junte a linguiça temperada com o sal e apimenta, acrescente a cebolinha e o queijo. Em uma tigela misture bem os ovos com as claras e o leite. Distribua entre forminhas de empada de 5 cm diâmetro untadas com óleo. Por cima disponha de uma colherada de linguiça, leve ao forno moderado (180ºC) preaquecido, por 25 minutos ou até começar a dourar. Deixe amornar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50242-miniquiche-de-linguica-de-frango-com-cogumelo.html