QUICHE CREMOSÍSSIMA DE FRANGO E MILHO VERDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de farinha de trigo

1/2 colher de sopa de sal

150 g de margarina

2 gemas

1/2 xícara de água gelada

PRIMEIRO RECHEIO:

Primeiro recheio:1 lata de milho verde

1 xícara de chá de leite

2 gemas

1 caldo de galinha

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio:1/2 kg de peito de frango cozido desfiado

1 xícara do caldo do frango

1/2 colher de chá de leite

COBERTURA:

Cobertura:1 copo de requeijão

1 xícara de chá de queijo ralado

2 colheres de sopa de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Misture o ingredientes da massa com as pontas dos dedos até obter uma massa lisa.

Forre um refratário com a massa.

Coloque os ingredientes do primeiro recheio na panela,leve ao fogo e engrosse, retire e deixe esfriar, despeje sobre a massa.

Ferva os ingredientes do segundo recheio até engrossar, retire do fogo e esfrie coloque sobre o primeiro recheio.

Cubra com o requeijão e polvilhe com o queijo misturado com a farinha de rosca.

Asse em forno moderado por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50330-quiche-cremosissima-de-frango-e-milho-verde.html