

# QUICHE DE FRANGO CREMOSO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de azeite  
1/2 xícara de manteiga  
1 gema  
Sal a gosto  
4 colheres de sopa de água gelada  
1 colher de chá de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de frango desfiado temperado (cozido ou assado)  
1 lata creme de leite  
azeitona, ervilha, palmito e milho a gosto  
1 cebola picada  
2 colheres de molho de tomate  
150 g de queijo em cubinhos

### COBERTURA:

Cobertura: 3 ovos

## MODO DE PREPARO

Numa vasilha junte todos os ingredientes da massa até que fique homogênea. Num refratário forre o fundo e os lados com a massa.

Misture todo recheio dentro de uma vasilha e coloque sobre a massa.

Bata as três claras em neve, em seguida adicione as 3 gemas, forre o recheio.

Se quiser salpique queijo ralado e/ou orégano.

Leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50588-quiche-de-frango-cremoso.html>