

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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