

QUICHE DE ESPINAFRE E CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres de margarina
Pitadas de sal (a gosto)
2 colheres de água
2 xícaras e meia de trigo peneirado

RECHEIO:

Recheio: 3 ovos
Sal a gosto
Caldo de picanha (ou de galinha)
Pimenta a gosto
Calabresa picada
Espinafre refogado com alho e cebola

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar tudo e apertar bem, até que a massa fique semelhante a de empadão, forrar as forminhas com a massa.
Preasse as massas por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata os ovos como faz para omelete, misture com os outros ingredientes, adicione em cada tortinha.
Polvilhe com queijo parmesão. Asse em forno alto por mais ou menos 30 minutos ou até dourar. Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51079-quiche-de-espinafre-e-calabresa.html>