

QUICHE DE RICOTA COM TOMATE SECO E CENOURA (SEM A MASSA)

INGREDIENTES

3 ovos

6 pedaços de tomates secos com

1 colher de sopa do óleo do tomate seco

1 cebola bem picada

300 g de ricota ralada

sal a gosto

1/2 xícara de leite

1 xícara de cenoura ralada

1 xícara de molho branco

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira.

Despeje o conteúdo numa forma e salpique por cima alguns pedacinhos de tomate secos.

Leve ao forno pre-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Se preferir acompanhe o quiche com pedaços de tomate seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51384-quiche-de-ricota-com-tomate-seco-e-cenoura-sem-a-massa.html>