

QUICHE DE AGRIÃO

INGREDIENTES

- 1 colher de azeite
- 1 cebola picada
- 1 pedaço de bacon picado
- 1 maço de agrião
- 5 ovos batidos
- 2 xícaras de queijo prato ralado
- 1 xícara de queijo parmesão ralado.
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno em 180°C por 10 minutos.
- Untar um recipiente de vidro com óleo.
- Aqueça a azeite em uma frigideira em fogo médio.
- Refogue as cebolas, o bacon e o agrião com um pouco de sal.
- Retire da frigideira escorra o líquido.
- Bater os ovos e os queijo em uma vasilha à parte.
- Misturar junto o agrião.
- Colocar na vasilha untada.
- Assar por 30 minutos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52809-quiche-de-agriao.html>