

# QUICHE DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de óleo de milho  
4 ovos inteiros  
1 colher (chá) de sal  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio: 1 cebola bem picada  
1 tomate picado  
1 pimentão picado  
1 cubo de caldo de carne  
1 kg de carne moída  
1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas  
1 xícara (chá) de milho verde  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de azeite  
200g de lingüiça calabresa em cubos  
2 dentes de alho amassados

### COBERTURA:

Cobertura: 3 ovos grandes ligeiramente batidos  
1 lata de creme de leite  
sal a gosto  
pimenta branca a gosto  
parmesão para salpicar

## MODO DE PREPARO

#### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os quatro primeiros ingredientes até homogeneizar.

Retire a mistura do liquidificador e misture a farinha de trigo. Mexa até obter uma massa homogênea.

#### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela aqueça o azeite e frite a lingüiça calabresa, até que doure um pouco, junte o alho e cebola e frite até dourar acrescente o tomate e o pimentão e a carne e o sal.

Junte o cubo de carne e deixe refogar. Depois que a carne estiver cozida acrescente a azeitona e o milho, deixe esfriar e utilize na montagem da torta.

#### COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes até homogeneizar.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada e enfarinhada coloque toda a massa, em seguida coloque todo o recheio de carne e em seguida coloque a cobertura salpique o parmesão e leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54761-quiche-de-liquidificador.html>