

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 linguiça 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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