

QUICHE DE PALMITO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
350 g de palmito
2 colheres (sopa) de vinho branco
1/2 xícara (chá) de azeitona preta picada
Sal e pimenta a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 4 ovos
1 lata de creme de leite
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela derreta a margarina, doure a cebola e o alho e refogue o palmito por dois minutos. Acrescente o vinho e deixe evaporar. Junte a azeitona, o sal e a pimenta. Deixe esfriar bem e distribua sobre a massa.

COBERTURA:

Cobertura: No liquidificador bata os ovos, o creme de leite e o queijo até formar uma mistura homogênea. Despeje-a sobre a torta e leve ao forno preaquecido a 200°C. Asse durante 35 minutos ou até dourar bem. Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55132-quiche-de-palmito.html>