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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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