QUICHE DE SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200g de farinha de trigo

1/2 colher de (chá) de sal

1/2 xícara de (chá) de margarina gelada cortada em cubos.

RECHEIO:

Recheio:6 batatas grandes cozidas e cortadas em cubos

3 cenouras grandes cozidas e cortadas em cubos

100 g de vagens cozidas e cortadas em pedaços pequenos

1 lata de ervilha

1 pote de 500 g de maionese

1 colher de sopa de azeite ou óleo

100 g de coentro bem picado

Azeitona verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela junte a farinha, o sal, a margarina e misture com os dedos até a massa ficar homogênea e desgrudando das mãos.

Abra a massa com um rolo sobre um papel manteiga e coloque em uma assadeira comum.

Faça alguns furinhos com o garfo para não formar bolhas ao assar.

Asse a massa por cerca de 25 a 30 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela misture as batatas as cenouras e a vagem (que já foram cozidas e picadas antes).

Acrescente a ervilha, a maionese, o azeite ou óleo, o coentro e a azeitona.

Misture tudo.

Depois é só colocar o recheio dentro da massa e pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55626-quiche-de-salada-de-legumes-com-maionese.html