QUICHE DE ALHO PORÓ E QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

Massa

2 xicaras de farinha de trigo

1/2 tablete de manteiga sem sal

água gelada até dar o ponto

Recheio

1 talo de alho-poró

5 ovos

1 caixa de creme de leite

1 xícara de leite integral

1 xícara de queijo parmesão

1 pitada de sal

pimenta-do-reino a gosto

cebola a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa até virarem uma “bolinha” homogênea

Deixe 30 minutos na geladeira

Misture os ingredientes do recheio (menos o alho

Depois de retirar a massa da geladeira, estique

Deixe uns 10 minutos no forno preaquecido

Depois, coloque sobre massa o alho

Deixe 40 minutos no forno a 200° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5915-quiche-de-alho-poro-e-queijo-parmesao.html