

Quiche de Abobrinha



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Médio

Ingredientes

- 1 1/3 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí
- 4 colheres (sopa) de margarina gelada cortada em cubos
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 5 colheres (sopa) de água fria
- 1 cebola pequena picada
- 1 abobrinha grande cortada em rodela finas
- 1 pote de queijo cottage
- 2 ovo
- 1/3 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de fermento químico em pó em pó

Modo de preparo

- Em um recipiente misture 1 1/3 de xícara (chá) da farinha de arroz e 3 colheres (sopa) de margarina até formar uma farofa.
- Adicione o azeite, a água e o sal. Misture até formar uma massa lisa e homogênea.
- Embrulhe em papel-filme e leve à geladeira por 15 minutos.
- Em uma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) de margarina e doure a cebola.
- Junte a abobrinha e tempere com o sal, a pimenta e refogue por 2 minutos.
- No liquidificador, bata o cottage, os ovos, 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo, o leite e o fermento.
- Com a massa, forre uma forma para quiche de 25 cm de diâmetro com fundo removível.
- Distribua a abobrinha, cubra com o creme e asse em forno, preaquecido a 200 °C, por 25 minutos ou até dourar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br