

Quiche de Alho Poró



Tempo de preparo:
40 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

250 g de Farinha de Arroz Solito Monsolí

MASSA:

125 g de manteiga com sal

1 ovo

2 colher (sopa) de água gelada para dar “liga” na massa

RECHEIO:

3 alhos poró cortados em rodela bem fininhas

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

100 g de mussarela ralada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Com um fuê, bata os ovos e o creme de leite fresco. Refogue o alho poró na frigideira com um pouquinho de azeite.
2. Depois, misture o alho no creme e acrescente os queijos.
3. Montagem da quiche:
4. Abra a massa com as mãos numa forma redonda de 22 cm, montando o fundo da torta e a lateral. Coloque o recheio e leve ao forno por + ou – 30 min (de 25 a 30) numa temperatura de 180 graus até dourar.
5. É importante lembrar que cada forno reage de um jeito, por isso, fique atenta para não queimar ou para não tirar a quiche antes da hora.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br