

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

QUICHE DE PALMITO



Dificuldade

Fácil



Preparo

1h20min



Rendimento

10 porções

INGREDIENTES

3 + 1/3 xícaras de chá de farinha de trigo (400g) 1 vidro de palmito em rodela médias (300g) 5 unidades de Ovos 3 colheres de sopa de leite gelado (35g) 1/2 unidade de cebola pequena picadinha (60g) 1/4 xícara de chá de salsa picadinha (20g) 1 caixa de creme de leite (100g) óleo de girassol sal a gosto

MODO DE PREPARO

Massa: Em uma vasilha misture, com a ponta dos dedos, a farinha de trigo (400g), o sal e o óleo de girassol até obter a consistência de uma farofa. Acrescente o ovo batido, o leite gelado e misture mais um pouco. Retire da vasilha e sobre uma superfície lisa, sove a massa suavemente. Abra-a (em tamanho maior que a forma) numa superfície levemente enfarinhada. Forre o fundo e as laterais com a massa e com a ponta de uma faca perfure a massa. Leve para assar em forno preaquecido por 20 minutos. Retire a massa do forno e reserve.

Recheio: Doure a cebola no óleo de girassol. Acrescente o palmito, o sal e refogue ligeiramente. Desligue o fogo e junte a salsa. À parte, em uma tigela, bata os ovos, adicione o creme de leite, misture-os bem e reserve.

Montagem: Recheie a massa com as rodela de palmito, deixando as mais bonitas reservadas. Acrescente o líquido com cuidado, decore com os palmitos reservados e, leve para assar, em forno preaquecido, à temperatura de 200°C, por aproximadamente 40 minutos ou até o líquido estar firme.

