

Quiche de queijo e fiambre



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Baixo
Tempo Preparação: 30 minutos
Tempo Cozedura: 30 minutos
Doses: 6

INGREDIENTES

- 1 rolo de massa quebrada estendida
- 200 gramas de queijo ralado Mozzarella
- 300 gramas de fiambre (cortado aos cubos pequenos)
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (opcional)
- 100 ml de leite
- 6 ovos tamanho M
- 1 colher (sopa) de salsa fresca picada
- 1 colher (café) de noz moscada
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta branca q.b. (sugestão de 1/4 colher de café)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Corte o fiambre em cubos envolva com o queijo (e os cogumelos escorridos).
2. Numa tigela, bata os ovos com o leite, noz-moscada, sal, pimenta e salsa e envolva com a mistura anterior. Reserve.
3. Desenrole a massa quebrada, forre com ela uma tarteira, apare os bordos e pique o fundo. Recheie com o preparado inicial e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, por cerca de 35 a 40 minutos.
4. Vá verificando. Se começar a ficar demasiado dourado, tape com folha de papel de alumínio

para que coza, mas não queime.

5. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer e sirva.