

QUICHE DE FRANGO COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 fundo de massa podre
400 g de frango desfiado
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
150 g de champignon
1 colher (sopa) cheia de manteiga
2 ovos
200 g de creme de leite fresco
150 g de queijo gruyere ralado
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Forre o fundo e as laterais de uma forma com a massa podre
Leve ao forno para assar por 10 minutos
Enquanto isso, escale os pimentões picados por 10 minutos em água fervente
Refogue na manteiga os cogumelos fatiados
Cubra o fundo da torta com o frango e os legumes
Bata os ovos com o creme, o queijo e os temperos
Despeje sobre a torta
Asse por 30 minutos a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10898-quiche-de-frango-com-pimentao.html>