

# 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>