

# QUICHE DE CEBOLA

## INGREDIENTES

### Massa

- 1/2 xícara de azeite de oliva Vale Fértil
- 3 colheres (sopa) de farinha de arroz
- 2 colheres de farinha de linhaça
- 2 colheres (sopa) de farinha de quinoa ou grão-de-bico
- 3 colheres de farinha de amêndoa
- 3 colheres de fécula de batata
- 1 colher (chá) de sal

### Recheio

- 6 cebolas médias fatiadas
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva Vale Fértil
- 1/2 xícara de azeitonas pretas fatiadas
- 1/2 xícara de azeitonas verdes fatiadas
- 2 colheres (sopa) de chia hidratada
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de noz moscada
- 1 colher (chá) de cúrcuma

Pimenta a gosto

### Cobertura

- 3 ovos batidos
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 raminho de alecrim fresco picadinho

## MODO DE PREPARO

### Preparo da massa

Misture delicadamente, se muito mole ou muito seca, adicione mais farinha ou 1 colher de água respectivamente, faça uma bola e reserve

### Preparo do recheio

### Montagem

Coloque o recheio, espalhe regularmente e por cima distribua bem a cobertura

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 30 minutos

Retire, deixe esfriar um pouco e solte o fundo da forma dispondo em um prato reto

Decore com criatividade

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/141-quiche-de-cebola.html>