

QUICHE DE QUEIJO E ESPINAFRE

INGREDIENTES

280 g de trigo
150 g de manteiga com sal
20 g de margarina
1 colher (chá) rasa de sal
4 a 6 colheres (sopa) de água gelada
2 cebolas grandes
1 alho
400 g de espinafre
1/2 lata (150 g) de creme de leite de lata
40ml leite
100g ricota (de preferência aquela mais úmida)
3 ovos inteiros
50 g requeijão cremoso
100 g de mussarela em pedaços
50 g gruyére em pedaços
90 g gorgonzola em pequenos cubos
30 g parmesão ralado
1/4 de colher (café) de noz moscada
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um processador de alimentos (opcional, pode ser feito com a mão), coloque o trigo, o sal, a manteiga e a margarina (estas últimas cortadas em pequenos cubos, temperatura ambiente)

Envolva a massa em plástico filme e coloque na geladeira por 30 minutos

Fure todo o fundo da massa com um garfo e pré

Refogue em azeite de oliva a cebola (picada em pequenos pedaços), depois junte o alho espremido e doure bem

Esprema o refogado em uma peneira para tirar toda a água

Em um bowl/tigela junte o creme de leite, o requeijão, a ricota (em pedaços) e os ovos, e bata até ficar homogêneo

Despeje o creme sobre a massa e coloque os cubos de gorgonzola e o parmesão no topo, para formar crosta

Espere resfriar e coloque na geladeira, sirva em temperatura ambiente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2619-quiche-de-queijo-e-espinafre.html>