

QUICHE DE CEBOLA E QUEIJO GRUYÈRE

INGREDIENTES

5 ovos

1 e 1/2 xícaras de leite integral (360 ml)

160 g de queijo gruyere Président

3 cebolas cortadas em meia lua

sal e pimenta-do-reino

300 g de massa folhada descongelada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, adicione a manteiga e a cebola

Refogue em fogo médio baixo até que a cebola comece a murchar e diminuir de tamanho

Aumente o fogo para médio alto e continue refogando até que a cebola esteja dourada

Desligue o fogo e reserve

Abra a massa folhada e transfira para uma assadeira de fundo removível de 21 cm, forrando o fundo e as laterais

Em uma tigela, adicione os ovos e misture com o leite

Rale o queijo gruyere Président e tempere com sal e pimenta

Misture com um batedor de arame ou espátula até obter uma mistura uniforme

Transfira as cebolas para a forma com a massa forrando o fundo

Cubra com a mistura dos ovos leve a quiche para assar em forno preaquecido à 180° C por aproximadamente 45 minutos ou até que esteja firme

Sirva morna

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3931-quiche-de-cebola-e-queijo-gruyere.html>