

Receita de

QUICHE DE BACALHAU



Flávia Viana

MASSA

INGREDIENTES

- 300g de farinha de trigo
- 125g de manteiga
- 50g de creme de leite
- 1 gema
- 1 colher de chá de sal (rasa)
- 1 colher de café de fermento para bolo (rasa)

RECHEIO

INGREDIENTES

- 350g de bacalhau dessalgado
- 3 colheres de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picadinha
- 1 tomate picado
- Salsinha a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

COBERTURA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 copo de requeijão
- 2 caixas de creme de leite
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo com o sal e o fermento.
2. Adicione a manteiga e misture com a ponta dos dedos até formar uma farofa.
3. Acrescente o creme de leite e a gema, amassando até obter uma massa homogênea.
4. Envolve a massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
5. Abra a massa em uma forma de fundo removível e fure levemente com um garfo.
6. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos. Reserve.

RECHEIO

1. Aqueça o azeite em uma panela e refogue o alho e a cebola até ficarem dourados.
2. Adicione o bacalhau dessalgado e desfiado, misturando bem.
3. Acrescente o tomate, a salsinha e a pimenta-do-reino. Cozinhe por mais 5 minutos. Reserve.

COBERTURA

1. Em um recipiente, bata os ovos, o requeijão e o creme de leite.
2. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Misture bem.

MODO DE PREPARO

MONTAGEM

1. Coloque o recheio sobre a massa pré-assada.
2. Despeje a cobertura por cima e espalhe de forma uniforme.
3. Polvilhe o queijo parmesão ralado.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até dourar.

PARA MAIS RECEITAS:



[ACESSE NOSSO SITE](#)

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**