



Quiche Mediterrâneo



Ingredientes

Massa:

- 100g de manteiga
- 1 ovo inteiro + 1 gema
- 1 colher de chá de sal
- 300g de farinha de trigo (ou farinha de arroz)
- 2 colheres de sopa Queijo parmesão ralado
- 1 colher de sobremesa de fermento químico

Ingredientes:

- 1 Contra-filé Mediterrâneo Sulita
- 500ml de leite
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa picada cortadas em cubos
- 200g queijo gorgonzola ou roqueford
- 3 colheres de sopa de trigo ou amido de milho
- 3 colheres de sopa Queijo parmesão
- Tempero verde a gosto



Porção:

5 Pessoas



Modo de Preparo:

Modo de preparo massa:

1. Mistura todos os ingredientes e mexa com as pontas dos dedos delicadamente até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos.
2. Deixe ela descansar envolta em plástico filme, na geladeira por 1 hora.
3. Dado o tempo, leve a massa para uma forma e forre-a.
4. Aplique papel alumínio e a leve ao forno pré-aquecido por 20 min em 180°C.

Modo de preparo:

1. Corte a carne em tiras e sele em uma frigideira com a cebola picada, deixe a carne selar bem até dourar e reserve.
2. Em uma tigela, todos os ingredientes juntamente com a carne preparada, misture tudo e leve a mistura para cima da massa assada.
3. Em seguida, leve ao forno pré-aquecido para assar por aproximadamente 40 min a 180°C.
4. Pronto, já pode servir!

Sugestão:

Servir com molho de tomate com manjericão