

Quiche de legumes



Ingredientes: 1 unidade de alho francês
1 unidade de cenoura
1 unidade de cebola pequena
0,5 unidade de pimento verde
500 grama de cogumelos
1 unidade de pacote de natas
1 unidade de pacote de molho bechamel
0 unidade de sal & pimenta
1 unidade de emb. massa quebrada
0 unidade de queijo ralado q.b

Instruções de preparação:

Cortam-se os legumes as tiras fininhas, e levam-se ao lume num pouco de azeite ate ficarem al dente, de seguida junta-se o bacon. Deixa-se cozinhar um pouco. Acrescente-se as natas e o molho béchamel, mexe-se muito bem e tempera-se a gosto com sal e pimenta. Forra-se uma forma com a massa quebrada e deita-se o preparado de legumes. Cobre-se com o queijo ralado e leva-se ao forno a gratinar.

Sugestões Adicionais: