

Quiche de Queijo, Fiambre e Cogumelos



Ingredientes: 1 unidade de rolo de massa quebrada
4 fatia de fiambre
4 fatia de queijo
3 fatia de paio
1 lata de cogumelos laminados
3 unidade de ovos
1 chávena de leite
0 totaste de sal & pimenta
1 unidade de alho-francês
1 unidade de cenoura (grande)
1 unidade de cebola (média)

Instruções de preparação:

Forre uma tarteira com a massa e corte a massa excedente ou dobre-a. Corte o fiambre em tiras e o queijo em quadradinhos e depois escorra bem a a água da lata de cogumelos. Coloque estes ingredientes dentro da tarteira. Coloque um pouco de azeite numa frigideira e leve a cebola a saltear com os cogumelos, o alho-francês e a cenoura. Retire a frigideira do lume e verta por cima dos outros ingredientes. Bata três ovos com o leite e tempere com sal e pimenta moída na altura e depois deite o preparado por cima da tarte. Leve a tarteira ao forno pré-aquecido a 180°, durante cerca de 40 minutos, ou até que a tarte esteja dourada.
Sugestões Adicionais: