

## Quiche de bacalhau e bacon



Ingredientes: 200 grama de bacalhau (seco e desfiado)

2 unidade de talos de aipo (em cubos)

100 grama de queijo suiço (em cubos)

1 colher de sopa de azeite

100 mililitro de leite

3 unidade de ovos

3 unidade de gemas

300 mililitro de natas

100 grama de bacon (em cubos)

300 grama de farinha de trigo

150 grama de manteiga sem sal

1 unidade de ovo inteiro

1 pitada de sal

0 totaste de água

Instruções de preparação:

Para preparar a massa coloque a farinha na mesa e faça um poço. Coloque no centro a manteiga, 1 ovo, uma pitada de sal e um pouco de água. Deixe descansar cerca de 30 minutos no frigorífico. Estenda a massa e forre uma forma de 23 cm de diâmetro. Frite o bacon e tire o excesso de gordura. Misture o bacon frito e o bacalhau e estenda no fundo da forma. Misture o azeite com o aipo em cubos e depois coloque por cima do bacalhau. Numa tigela bata o leite, as natas, os ovos e o queijo suiço. Encha a forma com este preparado e leve ao forno médio por 30 minutos. Sirva de imediato.

Sugestões Adicionais: