

Quiche Salpicão de Frango

Tempo de preparo

 300 minutos

Rendimento

 4 unidades

Sobre a Receita

A Quiche Salpicão de Frango é uma releitura criativa e saborosa da tradicional quiche. Combinando a massa amanteigada e crocante com o recheio cremoso de salpicão de f

Ingredientes

Margarina - 0,4Kg

Ovo batido - 0,1Kg

Sal - 0,005Kg

Creme de Leite - 0,1Kg

Farinha de Trigo Suprema Especial Pastel e Massas Frescas - 0,6Kg

Recheio

Maionese - 0,5Kg

Cenoura Ralada - 0,12Kg

Salsão Laminado - 0,06Kg

Cebola Picada - 0,12Kg

Frango Cozido e Desfiado - 1,2Kg

Modo de Preparo

Massa

- 1 Junte a farinha de trigo com a margarina e misture até formar uma “farofa”
- 2 Acrescente os ovos, o creme de leite e o sal
- 3 Misture até obter uma massa lisa e homogênea
- 4 Reserve sobre refrigeração por 1(uma) hora.
- 5 Abra a massa e forre uma forma de 20 cm de diâmetro com 4,5 cm de altura o fundo e a lateral, faça pequenos furos com o auxílio de um garfo ou faca no fundo da massa
- 6 Leve para gelar antes de assar (20 minutos aproximadamente)
- 7 Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos até a massa estar cozida e seca

Recheio

- 1 Misture em uma tigela a maionese, a cenoura, o salsão e a cebola picada
- 2 Junte o frango defumado e misture bem, acrescente azeite
- 3 Adicione a cebolinha
- 4 Coloque na massa assada o recheio e sirva com batata palha cobrindo a quiche