



Quiche de mortadela, cogumelos e mandioquinha









Com quem?
Com a família

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



- 1 unidade de massa quebrada em rolo
- 6 ovos
- 100ml de natas
- 400ml de leite meio gordo
- 200g de mortadela
- 100g de cogumelos
- · Q.b. mandioquinha
- · Q.b. pimenta de moinho

Modo de preparação

1	Comece por saltear em azeite a mortadela cortada fina em juliana, e quando estiver pronta adicione os cogumelos, já laminados.
2	Misture os ovos, a nata e o leite, batendo até ficar um líquido homogéneo.
3	Coloque a massa quebrada na forma de tarte, bem como a mortadela e os cogumelos salteados. Deite por cima um fio de azeite.
4	Adicione a mistura dos ovos e polvilhe com a mandioquinha.
5	Leve ao forno a 175ºC, cerca de 25 a 30 minutos.
6	Deixe arrefecer um pouco e fatie.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

Veja também

ୈ Carne ⊙ Rápido • Fácil
Pizza de presunto com rúcula
of Carne ⊙ Médio • Fácil
Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate
Espetadas de frango com molho de amendoim
© Carne ⊙ Demorado ← Fácil
Perna de cabrito em crosta de ervas
© Carne ⊙ Demorado • Fácil
Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em www.galloportugal.com