



Quiche de mortadela, cogumelos e mandioquinha



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Delicado

- 1 unidade de massa quebrada em rolo
- 6 ovos
- 100ml de natas
- 400ml de leite meio-gordo
- 200g de mortadela
- 100g de cogumelos
- 50g de mandioquinha
- Q.b de 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 homogêneo.

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 175°C, cerca de 25 a 30 minutos.

6

Deixe arrefecer um pouco e fatie.

Produtos utilizados



Delicado
Azeite Virgem

Veja também

 Carne  Médio  Fácil

Sanduíche de entrecôte

 Carne  Médio  Fácil

Costeletas de borrego com molho verde

 Carne  Médio  Fácil

Fajitas de frango

 Carne  Rápido  Fácil

Carbonara

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide