



# Mini quiches de alheira com cogumelos e espinafres



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico




Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem  
Extra Seleção Socalcos do  
Norte

- Q.b. de cebola picada
- 1 alho picado
- 200g de cogumelos marron
- 50g de espinafres
- 2 ovos
- 200ml de natas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de massa quebrada

## Modo de preparação

1

Refogue a cebola e o alho numa frigideira com um pouco de Azeite Gallo Virgem Extra Socalcos do Norte. Adicione os cogumelos em quartos e deixe cozinhar por cerca de 4 minutos.

2

Retire a tripa à alheira e adicione-a à frigideira. Deve cozinhar por cerca de 4 minutos.

3

Junte os espinafres e tempere a gosto com sal e pimenta.

4

Numa taça misture os ovos com as natas e tempere com sal e pimenta.

5

Forre 6 mini formas de tarte com a massa, recheie com a mistura de alheira e cogumelos e verta por cima a mistura de ovos e natas.

6

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até douradas.

## Produtos utilizados



*Seleção Socalcos do Norte*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

Carne Demorado Fácil

*Sanduíche de cabrito assado com o seu molho (rúcula e queijo curado)*

---

Carne Rápido Fácil

*Tortilla de frango com milho e feijão*

---

Carne Médio Médio

*Pequenos wonton recheados com carne e cenoura*

---

Carne Rápido Fácil

*Ovo escalfado com carne picada*

---

Carne Médio Fácil

*Cubos de frango salteados com legumes*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2021 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide