



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
- 2 alheiras
- 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  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide