# QUICHE DE ESPINAFRE

## INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo peneirada

125 g de manteiga gelada

2 colheres (sopa) de água gelada

1 fio de azeite

3 dentes de alho picado

250 g de espinafre picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

200 g de requeijão

1 caixa de creme de leite

3 ovos batidos

1/2 cebola picada

150 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e a água gelada

Misture com as mãos até formar uma massa homogênea

Abra a massa em uma forma de fundo removível

Faça furos na massa com o auxílio de um garfo

Pré

Em uma panela, aqueça um fio de azeite e coloque o alho

Adicione o espinafre picado e refogue

Tempere com sal e pimenta

Em uma tigela, coloque o requeijão, o creme de leite, os ovos batidos, a cebola e o espinafre reservado

Misture bem e tempere com sal e pimenta

Despeje o recheio sobre a massa e leve ao forno preaquecido (180

Retire a quiche do fogo e acrescente o queijo parmesão ralado

Volte ao forno (180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7028-quiche-de-espinafre.html