

# QUICHE DE COGUMELOS COM MOLHO BÉCHAMEL

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

1 base de massa quebrada para tarte  
300g de cogumelos frescos laminados  
150g de fiambre de frango cortado em cubinhos  
150g de queijo flamengo cortado em cubinhos  
1 colher de sopa de margarina  
2 colheres de chá de orégãos  
Sal q.b.  
1 colher de sopa de farinha  
0,5l de molho béchamel de compra  
3 ovos

## PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume a margarina.  
Quando estiver quente, junte os cogumelos.  
Tempere com sal e orégãos e deixe fritar até perder a água.
2. Parta os ovos e junte ao molho béchamel.  
Mexe tudo muito bem.  
Junte a farinha e envolva tudo.
3. Estenda a massa numa tarteira com fundo amovível e no fundo espalhe os cogumelos, o fiambre e o queijo.  
Por fim, deite o molho para dentro da tarte e espalhe bem.
4. Leve a cozer no forno nos 190° durante 40 minutos.  
Depois de cozida está pronta a servir

Custo: 7.00 € ; Custo por fatia: 0.70 €

<http://www.saborintenso.com/f25/quiche-cogumelos-molho-bechamel-5321/>

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