

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. Mexa 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