

QUICHE DE OVOS

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

1 base de massa quebrada para tartes
9 ovos
200g de fiambre fatiado cortado em tirinhas
200g de queijo flamengo fatiado cortado em tirinhas
Salsa picada
200 ml de natas
300 ml de leite
Sal q.b.
Açafrão-da-india q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta branca q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 6.20 € | Custo por fatia: 0.62 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/quiche-ovos-37477/>

PREPARAÇÃO

1. Parta 3 ovos para uma tigela.
Adicione as natas e o leite.
Tempere com sal, pimenta, noz-moscada e aproximadamente 1 colher de chá de açafrão.
Misture muito bem com uma vara de arames.
Por fim, adicione um pouco de salsa picada e mexa.
2. Numa tarteira com fundo amovível e 30 cm de diâmetro, estenda a massa e aconchegue bem.
No fundo, espalhe o fiambre e o queijo.
Verta o líquido para dentro da tarte.
Por cima e com cuidado espalhe os restantes ovos partidos.
Tempere cada ovo com uma pitada de sal e pimenta.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer aproximadamente 35 minutos.
Depois da tarte cozida, retire e desenforme.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!