

QUEQUES DE FIAMBRE COM QUEIJO E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 25 QUEQUES

6 colheres de sopa de azeite
½ cebola picada
1 dente de alho picado
2 tomates pequenos maduros, sem pele, cortados em cubinhos
6 cogumelos médios cortados em cubinhos
1 colher de sopa de folhas de orégãos secas
120g de fiambre cortado em cubinhos
120g de mistura de 3 queijos
4 ovos
300g de farinha de trigo com fermento
200 ml de leite morno
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora
Custo: 4.00 € | Custo por queque: 0.16 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/queques-fiambre-cogumelos-queijo-41242/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume metade do azeite, a cebola, o alho e o tomate. Mexa e deixe refogar em lume médio até que o tomate comece a desfazer-se.
2. Quando tudo estiver bem refogado, adicione os cogumelos cortados em pedaços. Tempere com sal, pimenta e as folhas de orégãos. Mexa e deixe refogar mais um pouco até que os cogumelos percam a água. Por fim, apague o lume e misture o fiambre.
3. Parta os ovos para uma tigela. Tempere com sal e pimenta. Adicione o restante azeite, a farinha e o leite. Bata até que fique uma massa homogénea.
4. À massa adicione o refogado e misture bem com uma colher. Por fim, misture metade do queijo.
5. Divida a massa por forminhas individuais previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Se quiser, pode usar forminhas de silicone, não sendo necessário untar e polvilhar. Polvilhe as forminhas com o restante queijo.
6. Coloque as forminhas num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido nos 180°C. Deixe cozer aproximadamente 25 minutos. Depois dos queques cozidos, retire-o e desenforme. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!