



QUICHE DE PALMITO COM ALHO-PORÓ

Modo de preparo

Massa:

- 2 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês (280 gramas)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 ovo

Recheio:

- 3 ovos
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 1 alho-poró
- 100 gramas de queijo parmesão ralado
- Queijo mussarela a gosto
- 300 gramas de palmito
- 1 colher de chá de sal (ou a gosto)

Modo de preparo

- 1) Em uma vasilha, coloque a farinha, a manteiga, o ovo e misture até formar uma massa homogênea. Leve para gelar por meia hora.
- 2) Transfira a massa para uma forma com fundo removível e reserve.
- 3) Em uma tigela, coloque os ovos, o creme de leite, o alho-poró picado, os queijos, o palmito cortado em rodela, o sal e misture bem.
- 4) Despeje essa mistura sobre a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por meia hora.
- 5) Sirva com o acompanhamento de sua preferência. Bom apetite!

