



Quiche de mortadela, cogumelos e mandioquinha



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico

- 1 unidade de massa quebrada em rolo
- 6 ovos
- 100ml de nata
- 400ml de leite meio gordo
- 200g de mortadela
- 100g de cogumelos
- 50g de mandioquinha
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Comece por saltear em azeite a mortadela cortada em tiras bem finas, e quando estiver pronta adicione os cogumelos, já laminados.

2

Misture os ovos, o creme de leite e o leite, batendo até ficar um líquido homogêneo.

3

Coloque a massa quebrada na forma de tarte, bem como a mortadela e os cogumelos salteados. Acrescente por cima um fio de azeite.

4

Adicione a mistura dos ovos e polvilhe com a mandioquinha.

5

Leve ao forno a 175°C, cerca de 25 a 30 minutos.

6

Deixe esfriar um pouco e fatie.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide