



# 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  
Virgem Extra Delicado

- 1 unidade de massa quebrada em rolo
- 6 ovos
- 100ml de natas
- 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 fina em juliana, e quando estiver pronta adicione os cogumelos, já laminados.

2

Misture os ovos, a nata 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. Deite 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 arrefecer um pouco e fatie.

## Produtos utilizados



*Delicado*  
Azeite 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide