



Mini quiches de alheira com cogumelos e espinafres









Com quem? Com amigos

№ de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💔 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do

- Q.b. de cebola picada
- 1 alho picado
- 2 alheiras
- 200g de cogumelos marron
- 50g de espinafres
- · 200ml de natas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- · Q.b. de massa quebrada

Modo de preparação

Refogue a cebola e o alho numa frigideira com um pouco de 1 Azeite Gallo Virgem Extra Socalcos do Norte. Adicione os cogumelos em quartos e deixe cozinhar por cerca de 4 minutos. Retire a tripa à alheira e adicione-a à frigideira. Deve cozinhar 2 por cerca de 4 minutos.

- 3 Junte os espinafres e tempere a gosto com sal e pimenta.
- Numa taça misture os ovos com as natas e tempere com sal e 4 pimenta.
- Forre 6 mini formas de tarte com a massa, recheie com a 5 mistura de alheira e cogumelos e verta por cima a mistura de ovos e natas.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 15 minutos 6 ou até douradas.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte
Azeite Virgem Extra

Veja também

🚮 Carne 🕐 Rápido 💶 Fácil
Pizza de presunto com rúcula
of Carne ⊙ Médio • Fácil
Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate
of Carne ⊙ Médio • Fácil
Espetadas de frango com molho de amendoim
S Carne ⊙ Demorado ← Fácil Perna de cabrito em crosta de ervas
S Carne ⊘ Demorado ••• Fácil
Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em www.galloportugal.com