



RECEITAS DA FIA

Quiche Cremosa de Frango e Requeijão

www.receitasdafia.com/receitas/quiche-cremosa-de-frango-e-requeijao

Experimente esta deliciosa quiche de frango com requeijão.

Uma receita versátil e saborosa em apenas 80 min!

Quiche Cremosa de Frango e Requeijão

 80 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 320 g de [farinha de trigo](#)
- 150 g de [manteiga](#) (ou margarina)
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 ovo grande (levemente batido)
- 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- 2 colheres (sopa) de leite

RECHEIO

- 3 [ovos](#)
- 150 ml de [creme de leite](#) fresco (ou uma caixinha de creme de leite)
- 150 g de requeijão
- 1 colher (chá) rasa de sal
- Pimenta e orégano a gosto
- Cebolinha verde picada a gosto
- 150 g de [ricota](#)
- 85 g de [peito de frango](#) (cozido e temperado)
- 150 g de queijo ralado

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente, misture a farinha, a manteiga e o sal até obter uma farofa.
2. Adicione o ovo, o fermento e o leite, misture bem até formar uma massa homogênea.
3. Transfira a massa para uma forma de 26cm com fundo removível, preenchendo o fundo e as laterais.
4. Retire as bordas que extrapolaram da forma, se necessário, e faça furos por toda a superfície da massa com um garfo.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos e reserve.

RECHEIO

1. Em uma tigela, bata os ovos, o creme de leite, o sal, a pimenta, o orégano e a cebolinha.
2. Adicione a ricota e o requeijão e misture bem.
3. Acrescente o frango cozido e temperado, misture novamente.
4. Espalhe a mistura sobre a massa pré-assada e polvilhe o queijo ralado por cima.
5. Leve ao forno novamente por 40 minutos, ou até que esteja dourada e firme.
6. Sirva quente ou fria e aproveite essa quiche cremosa e saborosa!

Veja também:

Que tal experimentar essa deliciosa e requintada receita de [Quiche de Alho Poró](#) ?