



RECEITAS DA FIA

Quiche de brócolis e bacon

www.receitasdafia.com/receitas/quiche-de-brocolis-e-bacon

Experimente essa deliciosa quiche de brócolis e bacon em apenas 60 min!

Quiche de brócolis e bacon

 60 min

 4 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- Sal a gosto
- 5 colheres (sopa) de [margarina](#) ou [manteiga](#)
- 2 [gemas](#)
- 2 colheres (sopa) de água gelada
- Azeite a gosto
- 200 g de [bacon](#) cortado em cubos
- 1/2 [cebola](#) cortada em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras (chá) de [brócolis](#) cozido em água e sal
- [Cheiro-verde](#) a gosto
- 3 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha, o sal e a manteiga até obter uma farofa.
2. Adicione as gemas e a água, misturando até formar uma massa homogênea.
3. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível com a massa, furando-a com um garfo.
4. Asse a massa no forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos ou até dourar. Retire do forno e reserve.
5. Em uma panela, aqueça um pouco de azeite e refogue o bacon, a cebola e o alho até dourarem.
6. Adicione o brócolis cozido, a salsinha e a cebolinha, refogando por mais alguns minutos.
7. Em outra tigela, bata os ovos, o leite, o creme de leite e sal.
8. Espalhe a mistura de bacon e brócolis sobre a massa assada e despeje a mistura de ovos por cima.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até a superfície ficar dourada e o recheio firme.
10. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme. Sirva quente ou fria.