



RECEITAS DA FIA

Quiche de Cebola

www.receitasdafia.com/receitas/quiche-de-cebola

Receita de quiche de cebola delicioso para seu almoço de domingo em família.
Experimente fazer essa delícia!

Quiche de Cebola unknown

 50 min

 5 porções

Ingredientes

MASSA

- 6 colheres (sopa) de [margarina](#) sem sal
- 1 pitada de sal
- 1 e ½ xícara (chá) de [farinha de trigo](#)

RECHEIO

- 3 [cebolas](#) fatiadas em rodelas
- 2 colheres (chá) de azeite de oliva
- 2 [gemas](#)
- 4 [claras](#)
- 250gr de [queijo cottage](#) ou [ricota](#)
- 1 xícara (chá) de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

MASSA

1. Misture a margarina com o sal e vá adicionando a farinha até soltar das mãos.
2. Se necessário, acrescente um pouco de água.
3. Deixe a massa descansando por cerca de 15 minutos.

RECHEIO

1. Refogue a cebola no azeite, por cerca de 10 minutos, até amaciar e murchar. Reserve.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura bem homogênea.
3. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e forre o fundo e os lados de uma fôrma redonda com o fundo removível.
4. Coloque, então, o recheio e a cobertura por cima.
5. Polvilhe o queijo e leve ao forno médio (180° C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até ficar bem dourada.

