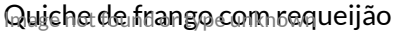
Quiche de frango com requeijão

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

Aprenda a fazer essa receita com frango desfiado que tem um gostinho de comida caseira, além de gostosa é um prato de encher os olhos !



90 min 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de manteiga gelada sem sal em cubos
- 5 colheres (sopa) de banha em pedaços
- 4 colheres (sopa) de água gelada

RECHEIO

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola em cubos
- 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 lata de milho escorrido
- 1/3 de xícara (chá) de azeitona verde sem caroço picada
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 3 ovos
- 1 lata de creme de leite (300g)
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, misture a farinha e o sal. Adicione a manteiga, a banha e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.
2. Despeje a água, aos poucos, sovando somente até pegar liga.
3. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Abra a massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície lisa entre duas folhas plásticas até obter um círculo com aproximadamente 0,4mm de espessura.
5. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível de 24cm de diâmetro, ajeitando com os dedos. Com uma faca, corte o excesso de massa das laterais e fure o fundo com um garfo. Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos e deixe esfriar.
6. Para o recheio, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e refogue a cebola por 3 minutos.
7. Adicione o frango, o milho, a azeitona e refogue por 2 minutos. Deixe esfriar e espalhe o recheio na fôrma.
8. Coloque o requeijão às colheradas. Bata os ovos com um garfo, adicione o creme de leite, sal, pimenta, noz-moscada e misture.
9. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.
10. Deixe amornar, desenforme e sirva.