



Quiche de alcachofrinha com rúcula e Queijo Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- ½ tablete de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 2 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 ovo

Para o recheio:

- 6 ovos inteiros
- 1 garrafa de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 200 g de Queijo Cottage Tirolez
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata de alcachofras em conserva
- 1 xícara de rúcula picada

Modo de Preparo

Para a massa, misture a farinha com a Manteiga Sem Sal Tirolez até virar uma farofa. Adicione, aos poucos, uma pitada de sal, o ovo e meio copo de água.

Misture até obter uma massa lisa, homogênea e que desgrude das mãos. Se necessário, coloque mais água. Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma tigela, misture os ovos, o Creme de Leite Fresco Tirolez, o Queijo Cottage Tirolez e a rúcula. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Abra a massa já descansada com a ajuda de um rolo de macarrão, na espessura de 0,5 cm, em uma bancada polvilhada com farinha.

Arrume a massa em uma forma para torta de fundo removível. Disponha a mistura de ovos e coloque por cima as alcachofras cortadas ao meio.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos. Espere esfriar um pouco e desenforme.