



Quiche de espinafre e Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 150 g de Manteiga Sem Sal Tirolez gelada, cortada em cubos

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 cebola pequena picada
- Folhas de 1 maço de espinafre lavado
- Sal e pimenta-do-reino
- Noz-moscada
- 2 xícaras (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 3 ovos
- 200 g de Queijo Azul Tirolez em cubos

Modo de Preparo

Massa: Coloque a farinha em uma tigela, junte a Manteiga Sem Sal Tirolez e amasse com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Acrescente 2 colheres (sopa) de água gelada e amasse até ficar uma massa homogênea. Cubra e leve à geladeira por 30 minutos para

descansar.

Enquanto isso, prepare o recheio: Derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez e refogue a cebola e o espinafre até murcharem e tempere com sal.

Coloque sobre uma peneira para escorrer o excesso de líquido. À parte, misture o Creme de Leite Fresco Tirolez com os ovos, junte o espinafre refogado e escorrido e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Com a massa gelada, forre uma forma de quiche (26 cm de diâmetro): retire pequenas porções de massa e abra-as diretamente sobre a forma, amassando com as pontas dos dedos até cobrir o fundo e as laterais.

Despeje o recheio e disponha os cubos de Queijo Azul Tirolez por toda a superfície.

Leve para assar em forno preaquecido (200°C) por 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada e firme. Sirva acompanhada de salada verde.