



Quiche de legumes com queijo Limiano

por Família Ferreira da Silva

INGREDIENTES

1 embalagem de massa quebrada
200ml natas
150g de queijo Limiano
1/2 embalagem de sopa de cebola em pó
3 ovos
1 alho francês
1 colher de sopa de azeite

PREPARAÇÃO

Lavar o alho francês e cortá-lo às rodelas.
Colocar num tacho o azeite, adicionar-lhe o alho francês, e deixar refogar uns minutos.
Num recipiente, bater as natas, e de seguida adicionar o queijo cortado, a sopa de cebola e os 3 ovos.
Envolver tudo.
Cobrir uma forma de tarte com a massa quebrada.
Espalhar o alho francês no fundo da forma e por cima o preparado anterior.
Levar ao forno a 180°, durante cerca de 15-20 minutos.

