

QUICHE DE FRANGO E ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 9 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 6 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE CÔCO
- 6 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TAPIOCA
- 6 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PARA O RECHEIO:
- 4 BIFES DE FRANGO
- 1 ALHO FRANCÊS FATIADO (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A LÂMINA MAIS GROSSA)
- 1 CEBOLA FATIADA (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A LÂMINA MAIS GROSSA)
- 2 DENTES DE ALHO (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A LÂMINA MAIS GROSSA)
- SUMO DE 1 LIMA
- 3 OVOS
- 1/2 CANECA DE LEITE DE AMÊNDOA
- 2 FOLHAS DE MANGERICÃO
- 1 RAMINHO DE ALECRIM
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- 8 TOMATES CEREJA CORTADOS

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 175º
2. Coloque a lâmina trituradora, combine todos os ingredientes na taça e selecione o programa Pastry P1. Desligue a CC assim que termine, para que não comece a levedar.
3. Espalhe a massa por uma tarteira (a minha tem cerca de 30 cm de diâmetro). Reserve.
4. Tempere os bifes de frango com sal e pimenta preta.
5. Aqueça uma frigideira, junte um pouco de azeite, e frite os bifes de frango. Quando estiverem quase prontos, regue com o sumo de lima. Reserve.
6. Salteie a cebola e o alho na mesma frigideira (se necessário acrescente um pouco mais de azeite), e quando a cebola estiver translúcida, junte o alho francês.
7. Enquanto isso, desfie o frango grosseiramente e junte ao alho francês, quando cozinhado
8. Misture, numa tigela, os ovos, o leite de amêndoa e as ervas, previamente picadas e tempere com sal e pimenta.
9. Junte tudo na frigideira, envolva bem e deite a mistura na tarteira, terminando com mozzarella e os tomates em metades, levando ao forno durante 40 minutos.

EM METADES

- CEBOLINHO QB
- SAL E PIMENTA PRETA QB
- AZEITE QB
- OPCIONAL: QUEIJO MOZARELLA
QB