

# QUICHE DE FRANGO



## INGREDIENTES

- SOBRAS DE FRANGO DE CHURRASCO
- 1 MASSA FOLHADA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- ERVILHAS
- 3 ÓVOS
- 200 ML NATAS
- 1/2 CEBOLA
- SAL E PIMENTA
- 1 POUCO DE AZEITE

## CONFEÇÃO

1. Comece por desfiar o frango. No copo da CC, coloque a cebola e, usando a lâmina de triturar, pique-a na v 12 durante 30 seg. Se necessário, baixe a cebola e repita o processo mais alguns segundos.
2. Com a lâmina de mistura, acrescente o azeite e refogue a cebola, as ervilhas e os cogumelos no prog. slow cook durante 5 minutos, acrescente as natas e os ovos, tempere de sal e pimenta a gosto e, com o batedor, misturar tudo na v 6 durante 2 min.
3. Estenda a massa folhada numa tarteira e pique-a com um garfo. Nela coloque o frango previamente desfiado e verta a mistura preparada na CC.
4. Vai ao forno a 200º até ficar dourada.
5. Bom apetite