

QUICHE COM ESPINAFRES, RICOTTA E PINHÕES



INGREDIENTES

- PARA A MASSA :
- 250 G DE FARINHA
- 125 G DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 PITADA DE SAL
- 4 CL DE ÁGUA
- PARA O RECHEIO;
- 200 G DE FOLHAS DE ESPINAFRES
- 150 G DE RICOTTA
- 3 OVOS
- 50 G DE PINHÕES
- 15 CL DE NATAS
- 10 CL DE LEITE
- SAL, PIMENTA
- 2 C.S. DE AZEITE
- 1 C.S. DE CEBOLINHO PICADO
- 1 C.S. DE HORTELÃ PICADA

CONFEÇÃO

1. Na taça equipada com a lâmina de triturar/amassar, deite a farinha, a manteiga cortada em cubos e o sal. Junte o ovo e a água. Selecione o programa Massas P1.
2. No final do programa, forme uma bola com a massa, envolva-a em película aderente. Guarde-a no frigorífico durante 1 hora.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma para tarte. Retire a massa do frigorífico e estenda-a até obter uma espessura de cerca de 3 mm. Forre uma forma para tarte com papel vegetal e coloque a massa. Cubra com feijão seco. Leve ao forno durante 15 minutos.
4. Retire do forno, retire o feijão seco e deixe arrefecer. Lave e seque os espinafres. Na taça com o acessório misturador, verta o azeite e junte os espinafres. Selecione o programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
5. No final do programa, retire os espinafres e coloque-os sobre a massa. Substitua o misturador pelo batedor. Deite os ovos, as natas, o leite, o sal e a pimenta e misture na velocidade 8 durante 30 segundos, com a tampa de regulação de vapor colocada.
6. Adicione o queijo ricotta e a hortelã e misture novamente na velocidade 6 durante 30 segundos.
7. Verta a preparação sobre os espinafres e polvilhe com pinhões. Leve ao forno durante 30 minutos até a quiche ficar bem dourada.