

QUICHE DE ESPINAFRES E RICOTTA



CONFEÇÃO

1. Massa base: Deitar na taça as farinhas, o sal, a água e o azeite com a lamina de amassar no programa automatico das massas. Quando o programa terminar, envolver a massa em película aderente e deixar repousar no frigorifico 5min. Depois estender a massa num zona enfarehada, cobrir a tarteira, dar umas picadelas com o garfo e vai ao forno 10 minutos.

3. Recheio: Picar a cebola e o alho na velocidade 7, 20 segundos; Depois trocar para o acessorio misturador, raspar do copo a cebola e juntar o azeite e deixe corar 2 minutos , na velocidade 3 a 100graus. Junte os espinafres de deixe refgar no programa cozedura lenta , 5 minutos (até os espinafres ficarem molinhos). Por ultimo juntar o queijo ricotta, os ovos, permissão e misture 20 segundos velocidade 7.

5. Vai ao forno durante 30 minutos

INGREDIENTES

- MASSA BASE: 1 1/4 CHAVENA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
- 3/4 CHAVENA DE FARINHA INTTEGRAL
- 1C.CAFÉ DE SAL
- 1/2 CHAVENA DE ÁGUA
- 1/4 CHÁVENA DE AZEITE
- RECHEIO DE ESPINAFRES:
- 400GR DE ESPINAFRES ~
- 1 CEBOLA PEQUENA ~
- 1 DENTE DE ALHO~
- 1,5 COLHER DE SOPA
- 250GR DE RICOTTA
- 50 GR DE QUEIJO PERMESSÃO
- 3 OVOS
- SAL E PIMENTA Q.B