

QUICHE DE ATUM



INGREDIENTES

- 1 MASSA QUEBRADA
- 4 LATAS DE ATUM
- 50 ML AZEITE
- 2 DENTES ALHO
- 100 G DE MILHO COZIDO
- 50 G DE PIMENTO VERDE LIMPO
- 1 CEBOLA
- 4 OVOS
- 200 G DE NATAS
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Coloque a cebola , o pimento e os alhos. Programar Turbo (velocidade 12) por 30 segundos.

3. Troque para o acessório misturador e coloque o azeite. Programe Slow Cook p1 .

4. Coloque o acessório batedor. Adicione as natas e programe velocidade 3, 1 minuto.

5. Adicione os ovos batidos, sal e pimenta e programe novamente velocidade 3 , 1 minuto.

6. Estenda a massa quebrada numa tarteira. Coloque o atum e o milho espalhados e regue com o preparado da taça.

7. Leve ao forno, pré aquecido a 180° por 30/40 minutos. Não retirar sem fazer teste do palito.

8. Receita adaptada da Teleculinaria
