

QUICHE DE BACON E ESPARGOS VERDES



INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA REDONDA
- 200 GR DE BACON EM CUBINHOS
- MEIA CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1,5 DL DE AZEITE
- 1 FRASCO DE ESPARGOS VERDES
- 200 GR DE QUEIJO RALADO (USEI MISTURA DE 4 QUEIJOS)
- 4 OVOS
- 1 PACOTE DE NATAS DE CULINÁRIA
- SAL (POUCO) E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 190º.

2. Forrar uma tarteira com a massa folhada, conservando o papel vegetal. Picar com um garfo a superfície da massa (com cuidado para não perfurar até ao fim), incluindo as laterais.

3. Colocar na taça o acessório batedor, os ovos, as natas, o sal e pimenta e programar velocidade 5 durante 2 minutos. Retirar e reservar.

4. Mudar para a lâmina ultrablade (picadora). Juntar a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho e o azeite. Picar em velocidade 12, durante 30 segundos. Abrir, baixar o que estiver nas paredes da taça, e repetir velocidade 12, 30 segundos, caso seja necessário.

5. Mudar para o acessório misturador, juntar o bacon e selecionar Slowcook P1.

6. Colocar esta mistura sobre a massa folhada, espalhar por cima os espargos cortados, o queijo e regar com a mistura de ovos e natas.

7. Levar ao forno até dourar (cerca de 25 minutos).
