

QUICHE DE TOMATE



INGREDIENTES

- 50G DE PRESUNTO
- 1 CEBOLA
- 450G DE TOMATES
- 250G DE NATAS
- 5CL DE LEITE
- 3 OVOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO QUARK
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA MOÍDA
- 210G DE FARINHA TIPO 45
- 100G DE MANTEIGA EM CUBOS
- 7CL DE ÁGUA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Coloque no robot o acessório para amassar/triturar. Adicione a farinha, a manteiga, a água e o sal na taça e selecione o programa de massa P1.
2. Envolve a massa em película aderente e deixe repousar no frigorífico por 30 minutos.
3. Limpe a taça e unte com manteiga uma tarteira de 26 cm. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Abra a massa em forma de círculo e coloque na forma, puxando para os lados. Perfure a base em diversos pontos com um garfo.
5. Corte os tomates em rodelas e distribua-as sobre a base juntamente com o presunto.
6. Corte a cebola em rodelas. Coloque no robot a lâmina picadora e pique a cebola na velocidade 10 durante 20 segundos.
7. Raspe as laterais da taça com a ajuda da espátula. Adicione as natas, o leite, os ovos, o queijo Quark, o sal e a pimenta. Misture na velocidade 5 durante 30 segundos.
8. Verta o preparado sobre o presunto e o tomate. Coloque a quiche no forno durante 45 minutos.
9. Sirva a quiche quente ou fria.