

QUICHE DE BACON E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA
- 1 CEBOLA CORTADA EM PEDAÇOS
- 3 DENTES ALHO
- 75 ML AZEITE
- 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS MÉDIA
- 1 PACOTE DE NATAS
- 200G BACON AOS CUBOS
- 100G FIAMBRE
- 100G QUEIJO
- SAL E PIMENTA Q.B

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Colocar a cebola, os alho e o azeite e programar pulse (velocidade 13) por 15 segundos. Baixar a cebola da taça com a espátula. Trocar para o misturador Programar slow cook/mijoté P1

3. Adicionar os cogumelos e o bacon. Programar novamente slow cook/mijoté P1. Retirar e reservar.

4. Colocar o batedor. Adicionar os ovos e as natas, sal e pimenta. Programar velocidade 7 por 1 minuto.

5. Estender a massa folhada numa tarteira. Cobrir com os cogumelos + bacon. Espalhar o Fiambre e queijo cortados em pedaços. Cobrir com os ovos + natas.

6. Levar ao forno a 200° por cerca de 20/25 minutos
