

# QUICHE DE COGUMELOS E BRÓCOLOS



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade pique a cebola, o alho 15 seg na Vel.12. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador. Adicione o azeite e refogue durante 3min no programa P1 de cozedura lenta, a 130°
2. Adicione os cogumelos e programe 8min ou mais se precisar no programa P1 de cozedura lenta, a 130° Retire da taça e coloque sobre a base da quiche (antes pique a base com garfo) .
3. Substitua o misturador pelo acessório batedor. Coloque na taça os ovos e as natas, o sal e pimenta a gosto e bata 30 seg na Vel.7. Envolve os Brócolos e o queijo (se tiver frango desfiado e quiser acrescentar é só envolver)
4. Verta sobre o preparado dos cogumelos .
5. Vai ao forno +- 30 min
6. (Pode servir de entrada como de refeição)

## INGREDIENTES

- 1 BASE DE MASSA FOLHADA OU QUEBRADA (CONFORME O GOSTO)
- \* 1 CEBOLA
- \* 1 DENTE DE ALHO
- \* AZEITE QB
- \* 5 OVOS
- \* 1 PACOTE DE NATAS
- \* BRÓCOLOS A GOSTO) JÁ QUASE COZIDOS, AL DENTE)
- \* 1 EMBALAGEM DE COGUMELOS FRESCOS (LAMINADOS)
- \* QUEIJO MOZZARELLA RALADO (A GOSTO)
- \* SAL E PIMENTA QB
- \*OPÇÃO :PODE ACRESCENTAR SOBRA DE FRANGO DESFIADO