

QUICHE DE ESPINAFRES E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 200 G ESPINAFRES FRESCOS
- 150 G COGUMELOS FRESCOS
- 200 G REQUEIJÃO
- 1 PACOTE DE NATAS PARA CULINÁRIA
- 2 OVOS
- 1 BASE DE MASSA QUEBRADA (DE COMPRA OU FEITA NA CC)
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre uma tarteira com a base de massa quebrada e pique o fundo com um garfo.
2. Na taça com a Lâmina Picadora, coloque a cebola em quartos e os dentes de alho. Pique 10 seg na Vel.11.
3. Substitua a Lâmina Picadora pelo Misturador. Cubra com azeite e refogue no Programa Slow Cook P1 a 130°C, durante 5 min.
4. Adicione os cogumelos e salteie mais 5 min no mesmo programa, sem a tampa reguladora de vapor.
5. Adicione os espinafres, envolva com a espátula, tempere com sal e pimenta a gosto, e salteie no Programa Slow Cook P1 a 130°C, durante 15 min, sem a tampa reguladora de vapor. Retire e reserve.
6. Sem lavar a taça, substitua o Misturador pela Lâmina para Amassar/Triturar. Adicione o requeijão, as natas, os ovos, o parmesão ralado, e tempere com sal, pimenta e noz moscada. Misture tudo durante 2 min na Vel. 6.
7. Escorra o molho em excesso do salteado de espinafres e cogumelos e descarte esse líquido para não tornar o recheio da quiche demasiado líquido.
8. Adicione o salteado à mistura que está na taça e envolva tudo muito bem com a espátula.
9. Verta a mistura sobre a base de massa quebrada na tarteira e leve ao forno cerca de 30 minutos a 180°C.
10. Deixe arrefecer um pouco antes de desenformar e servir.