

QUICHE DE FRANGO E COGUMELOS



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 240 G FARINHA
- 120 G MARGARINA AOS CUBOS
- 1 PITADA DE SAL
- 70 ML ÁGUA
- PARA O RECHEIO:
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 20 ML AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- 25 G DE PIMENTO VERDE
- 25 G DE PIMENTO VERMELHO
- 250 G DE FRANGO JÁ COZINHADO, DESFIADO (USEI SOBRAS DE FRANGO ASSADO)
- 200 G DE COGUMELOS
- 20 ML DE VINHO BRANCO
- 3 OVOS
- 200G DE CREME DE SOJA PARA CULINÁRIA
- ERVAS AROMÁTICAS Q.B. (ORÉGÃOS, SALSA PICADA, ETC.)

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque a farinha, a manteiga e o sal na taça de preparação com a lâmina para amassar/triturar. Misture na Vel.6. Após 30 seg., junte a água e deixe a máquina em funcionamento até a mistura formar uma bola (cerca de 2 min. e 30 seg.). Cubra com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante 30 min. Estenda a massa com um rolo de cozinha e forre uma tarteira de fundo amovível com aproximadamente 26 cm de diâmetro.
3. Sem lavar o copo, troque o acessório pela lâmina picadora, e pique a cebola, os alhos e os pimentos durante 15 seg na Vel. 12. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador. Adicione o azeite e refogue durante 5 min no programa P1 de cozedura lenta, a 130°C.
4. Adicione o frango, os cogumelos e o vinho branco, e programe 5 min no programa P1 de cozedura lenta, a 130°C. Retire da taça e coloque sobre a base da quiche.
5. Substitua o misturador pelo acessório batedor. Coloque na taça os ovos e o creme de soja, e bata 15 seg na Vel.7. Verta sobre o frango e polvilhe com as ervas aromáticas.
6. Leve ao forno cerca de 30 minutos a 180°C.