

Quiche de Alho-Poró com Alecrim

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 150gr de manteiga gelada em cubinhos
- 1 colher de chá de sal
- 5 colheres de sopa de água

Ingredientes do recheio:

- 1 colher de sopa de azeite
- 2 talos de alho-poró
- 2 ramos de alecrim fresco
- 4 ovos
- 400ml de creme de leite fresco
- ½ colher de chá de sal
- Noz moscada ralada a gosto



A foto é de Quiche de Fundo de Alcachofra com Alecrim
Usar forma de fundo removível

Modo de Preparo da massa:

1. Numa tigela misture a farinha com o sal. Junte os cubos de manteiga e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
2. Acrescente a água gelada aos poucos, uma colher por vez, misturando com as mãos até conseguir formar uma bola – evite trabalhar demais a massa, deixe pontinhos de manteiga ainda aparentes para a massa ficar bem crocante.
3. Modele a massa numa bola e achate levemente para formar um disco – assim fica mais fácil de abrir. Embrulhe em filme plástico e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora (se preferir, prepare a massa no dia anterior).
4. Pré-aqueça o forno a 200 °C (temperatura média) e separe uma fôrma com fundo removível de 24 cm de diâmetro.
5. Retire a massa da geladeira, disponha sobre a bancada polvilhada com farinha de trigo. Polvilhe um pouco de farinha sobre a massa e abra com um rolo até formar um círculo suficiente para cobrir o fundo e laterais da fôrma. Enrole a massa sobre o rolo e transfira para a fôrma. Com as pontas dos dedos, pressione delicadamente a massa para cobrir todo o fundo e lateral da fôrma. Passe o rolo sobre a borda para cortar o excesso de massa. Leve a fôrma com a massa para a geladeira por 10 minutos enquanto o forno aquece.
6. Corte um círculo de papel-manteiga um pouco maior que a fôrma, coloque sobre a massa e preencha com grãos de feijão cru – eles servem de peso e evitam que a massa infle e quebre ao assar. Leve ao forno a 200°C por cerca de 30 minutos para pré-assar. Enquanto isso, prepare o recheio.

Modo de Preparo do recheio:

1. Corte o talo dos alhos-porós em rodelas finas – você pode reservar as folhas para fazer um caldo – coloque numa peneira e lave sob água corrente. Deixe escorrer bem a água.
2. Leve uma frigideira ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite, junte o alho-poró fatiado, tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de 5 minutos até murchar. Adicione as folhas de alecrim e mexa por mais 1 minuto. Reserve.
3. Numa tigela pequena quebre os ovos, um de cada vez, e transfira para uma tigela grande – se um estiver estragado você não perde a receita. Junte o creme de leite fresco, tempere com $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal e noz-moscada a gosto. Misture com um batedor de arame até ficar liso.
4. Retire a massa pré-assada do forno e diminua a temperatura para 180 °C (temperatura média).
5. Com cuidado, retire o papel manteiga com os grãos de feijão da assadeira. Cubra o fundo da massa com o refogado de alho-poró e regue com a mistura de creme de leite e ovos. Volte ao forno para assar por cerca de 40 minutos, ou até inflar e dourar. Retire do forno e sirva a seguir.

Serve 6 porções.

Dica: Você pode fazer com outros tipos de recheios, como por exemplo: fundo de alcachofra, couve-flor, brócolis, queijos, etc...

Fica mais fácil se você assistir o vídeo nesse link ◊ Tempo do vídeo = 11 minutos

<https://youtu.be/QJ0224hzCw4>