

Ingredientes

Massa

200 gramas de cream cracker triturado

100 gramas de manteiga

25 gramas de queijo parmesão ralado

50 gramas de clara de ovo

Molho bechamel

40 gramas de manteiga

40 gramas de farinha de trigo

30 gramas de queijo parmesão ralado fino

500 ml de leite

Sal, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto

Recheio

50 gramas de bacon cortado em cubos (opcional)

Cobertura

2 ovos jumbo

100 gramas de creme de leite UHT

20 gramas de queijo parmesão ralado fino

200 gramas de molho bechamel firme

100 gramas de queijo minas padrão ralado grosso

50 gramas de queijo gruyère ou emmenthal ralado grosso

Sal, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto

2 colheres das de sopa de cebolinha verde picada

Modo de preparo

Massa

Bata todos os ingredientes no processador até obter uma farofa úmida.

Molho bechamel

Em uma panela grande doure a farinha na manteiga. Junte metade do leite e mexa com um fouet até abrir fervura e engrossar. Agregue aos poucos o restante do leite e deixe ferver novamente. Tempere a gosto e utilize.

Recheio

Em uma panela média escale os cubinhos de bacon e escorra bem. Frite os cubos escaldados e reserve.

Cobertura

Bata os ovos com auxílio de um fouet, adicione o bacon, os queijos, o creme de leite, o bechamel, a cebolinha e misture delicadamente, temperando a gosto.

Montagem da quiche

Forre uma forma de 30 cm de diâmetro com a massa e deixe gelar por 30 minutos. Coloque a cobertura na forma com a massa e asse em forno pré-aquecido a 180°C até que a quiche esteja dourada. Decore a gosto e sirva.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br