

Quiche Lorraine

Prato Francês

INGREDIENTES

Massa:

250g de farinha
125g de margarina
1 ovo
1 colher de sopa de água
Sal

Recheio:

150g de toucinho fumado (bacon)
1 colher de sopa de manteiga
3 ovos
3 decilitros de natas
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta
Noz-moscada



PREPARAÇÃO

bocadinhos.

Trabalhe a massa com a ponta dos dedos e adicione a água e o ovo de uma só vez.

Ligue bem e deixe descansar tapada com um pano durante 2 a 3 horas.

Depois estenda-a com o rolo da massa, forre o fundo de uma forma de torta, pique o fundo com um garfo e leve a cozer em forno quente (200°C) durante 15 minutos.

Entretanto corte o bacon em tirinhas, leve-o a ferver durante 5 minutos em água, escorra-o e frite-os em manteiga.

À parte bata os ovos com as natas e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
molho.

Leve a forno médio (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Sirva fria ou morna.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

