

# 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](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

