

Quiche grega

Massas —       ⌚ 15 min 👤 4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/quiche-grega



Ingredientes

Azeite q.b.
1 beringela pequena
1 curgete pequena
1 cebola
1 dente de alho
1 embalagem de natas
2 ovos
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 embalagem de massa quebrada Fácil&Bom
200 g de queijo feta
10 tomates-cereja
Orégãos q.b.

Confeção

1. Aqueça um pouco de azeite numa frigideira. Adicione a beringela e a curgete, ambas cortadas aos cubos, a cebola laminada e o dente de alho picado. Deixe cozinhar por 5 minutos.
2. Numa taça, misture as natas com os ovos e tempere com sal e pimenta.
3. Desenrole a massa e forre uma tarteira com a mesma. Coloque por cima os legumes cozinhados e regue com a mistura de natas. Acrescente o queijo cortado aos cubos e os tomates inteiros. Polvilhe com orégãos.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.