

Quiche Sobras de Natal

By Tuga Na Cozinha

Ingredientes

Sobras de peru

3 ovos

1 pacote de natas

1 Alho Francês

1 embalagem de massa quebrada

1 embalagem de queijo mozarela

1 embalagem de queijo de Cabra

1 embalagem de bacon

Azeite

Sal

Pimenta

Preparação

1. Abrir a massa quebrada sobre uma tarteira e picar o fundo
2. Refogar o bacon cortado em tiras, juntamente com o alho francês cortado às rodelas
3. Depois de refogado, envolver com as sobras de peru e distribuir pela tarteira
4. Partir o queijo mozarela em pedaços e espalhar pela tarteira
5. Numa taça, bater os ovos junto com as natas
6. Temperar com sal e pimenta
7. Derramar por cima dos restantes ingredientes
8. Decorar com fatias de queijo de cabra e rodelas de alho francês
9. Levar ao forno, previamente aquecido a 180°, durante cerca de 30 minutos
10. Quando estiver douradinha, deixar arrefecer um pouco e sirva