

## RECEITA:

# Quiche de Tomate



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
2 horas



**Rendimento**  
5 porções



## INGREDIENTES

### Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 150 g de manteiga gelada em cubos
- 5 colheres (sopa) de água gelada
- 1 colher (chá) de sal

### Recheio:

- **500g de Tomate Triturado Pomarola**
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 4 ovos
- ¾ de xícara (chá) de queijo parmesão ralado grosso

- Noz-moscada ralada na hora a gosto
- Sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- Farinha de trigo para polvilhar na bancada



## MODO DE PREPARO

- 1** - Numa tigela, misture a farinha com o sal. Junte os cubos de manteiga e amasse, beliscando com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
- 2** - Acrescente a água gelada de colher em colher, misturando com as mãos até conseguir formar uma bola – evite trabalhar demais a massa, deixe pontinhos de manteiga ainda aparentes para ficar bem crocante depois de assada.
- 3** - Modele a massa numa bola e achate levemente formando um disco – assim fica mais fácil na hora de abrir. Embrulhe a massa com filme e leve à geladeira por pelo menos 1 hora (se preferir, prepare a massa no dia anterior).



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive

## RECEITA:

# Quiche de Tomate

---



## MODO DE PREPARO

- 4 - Pré-aqueça o forno a 200 °C (temperatura média) e separe uma fôrma com fundo removível de 24 cm de diâmetro.
- 5 - Retire a massa da geladeira e disponha sobre a bancada enfarinhada. Polvilhe um pouco de farinha sobre a massa e abra com um rolo até formar um círculo 6 cm maior que o diâmetro da fôrma.
- 6 - Enrole a massa sobre o rolo e desenrole sobre a forma. Com as pontas dos dedos, pressione delicadamente a massa para cobrir todo o fundo e lateral da forma. Com uma faca, corte o excesso de massa. Leve a forma para a geladeira por 10 minutos enquanto o forno aquece.
- 7 - Corte um círculo de papel manteiga um pouco maior que a forma, coloque sobre a massa e preencha o fundo com grãos de feijão cru – eles servem de peso e evitam que a massa infle e rache ao assar. Leve ao forno por cerca de 30 minutos para pré-assar – as bordas começam a dourar e o fundo perde o aspecto de cru. Enquanto isso, prepare o recheio.
- 8 - Numa tigela pequena quebre os ovos, um de cada vez, e transfira para uma tigela grande. Junte o creme de leite fresco e misture com um batedor de arame até ficar liso.
- 9 - Tempere com uma pitada de sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto.
- 10 - Retire a massa pré-assada do forno e diminua a temperatura para 180 °C (temperatura média). Com cuidado, retire o papel manteiga com os grãos de feijão.
- 11 - Para rechear a quiche, coloque os ingredientes na seguinte ordem: distribua no fundo da massa o queijo ralado, o tomate triturado e preencha com o creme de ovos.
- 12 - Volte a forma ao forno para assar por cerca de 30 minutos, ou até a quiche inflar e ficar bem dourada.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive