

Quiche de Rúcula



INGREDIENTES:

MASSA:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de margarina
Meia colher (chá) de sal

RECHEIO:

1 colher (sopa) de margarina
1 maço de rúcula picado
2 tomates secos picados
250 g de mussarela picada
1 xícara (chá) de maionese

MODO DE PREPARO:

MASSA:

Preaqueça o forno em temperatura média (180o C).

Em uma tigela média, coloque a farinha, a margarina e o sal.

Amasse delicadamente com as pontas dos dedos até obter uma massa maleável que solte das mãos.

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma desmontável média (25 cm de diâmetro) pressionando a massa com os dedos.

Fure a massa com um garfo e leve ao forno por 25 minutos.

Retire e reserve.

RECHEIO:

Em uma panela média, aqueça a margarina e refogue as folhas de rúcula por 5 minutos.

Retire do fogo e acrescente os tomates, a mussarela e a maionese, misture.

Coloque o recheio sobre a massa reservada e volte ao forno por mais 30 minutos ou até dourar.

Sirva quente ou fria.