

# Quiche provençal

Peixe —   45 min  6 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/quiche-provencal](http://chef.continente.pt/receitas/quiche-provencal)



## Ingredientes

1 embalagem de massa folhada  
3 c. de sopa de azeite  
300g de cebola, cortada em meia-lua  
1/2 c. de sopa de manjeriço seco  
1/2 c. de sopa de tomilho seco  
1/2 c. de sopa de alecrim seco  
1/2 c. de sopa de sal  
1/2 c. de sopa de pimenta  
1 lata de tomate pelado inteiro  
1 c. de sopa de pasta de alho  
6 filetes de anchova em conserva  
1 mozzarella fresco

## Confeção

1. Comece por fritar o tomate no azeite quente. Junte o alho e tempere com sal e pimenta. Reserve. Estenda a massa folhada num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
2. Coloque o preparado de tomate e mozzarella. Junte as ervas aromáticas, as anchovas, e por fim a cebola.
3. Regue com um fio de azeite, sal e pimenta. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos.