

Quiche provençal

Peixe —   45 min  6 pessoas

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.