

# QUICHE DE TOMATE CEREJA COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

### **MASSA:**

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 125g de manteiga gelada, cortada em pedacinhos
- 1 pitada de sal
- ¼ de xícara (chá) de água gelada

### **RECHEIO:**

- 2 ovos grandes
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 xícara (chá) de tomate cereja cortado ao meio
- Orégano fresco a gosto

## MODO DE FAZER

### **MASSA:**

- Numa tigela, junte a farinha, a manteiga e o sal, misturando com a ponta dos dedos até obter uma farofa
- Acrescente aos poucos a água gelada formando uma massa homogênea
- Forre com ela uma forma de fundo falso, própria para quiches, de 28 cm de diâmetro
- Com um garfo, faça furos na superfície da massa
- Leve ao forno moderado (180°C) por 30 minutos
- Não deixe dourar, a massa deve apenas ficar firme

### **RECHEIO:**

- Numa vasilha, bata ligeiramente os ovos
- Junte o creme de leite, sal e o requeijão, misture bem e despeje sobre a massa pré-assada
- Tempere o tomate com sal e espalhe sobre o recheio (ainda líquido) com a parte cortada voltada para cima
- Leve ao forno moderado por 20 minutos, até dourar
- Deixe esfriar um pouco e retire o aro da forma com cuidado
- Decore com folhas de orégano e sirva quente ou em temperatura ambiente
- **Rende 12 fatias**

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>