

QUICHE DE FRANGO COM BECHAMEL

INGREDIENTES:

Massa:

250 g de farinha
0,5 dl de azeite + 1 c. (sopa) para untar
Sal fino, 1 ovo e água

Recheio:

2 Dentes de alho e 1 c. (sopa) de manteiga
300 g de frango cozido e desfiado
2 dl de molho bechamel e 2 ovos
Sal, pimenta e 1 ramo de salsa

Decoração:

1 Casca de tomate enrolada em forma rosa

PREPARAÇÃO:

Envolva a farinha com o azeite. Deite uma pitada de sal, envolva o ovo e amasse, juntando água aos poucos até obter uma massa bem ligada. Tenda a massa e forre com ela uma tarteira de 25 cm, untada com azeite.

Refogue ligeiramente o alho picado na manteiga, junte o frango e envolva.

Deite o preparado dentro da tarteira. Misture o bechamel com o ovo batido, tempere com sal, pimenta e salsa picada e deite sobre o frango. Leve ao forno por 30 minutos, a 180° c. Desenforme e sirva com rosa de casca de tomate.