

Quiche de Alho Poró

Olá,

A receita de hoje é uma ótima ideia para um lanche com as amigas!



[Clique para ampliar](#)

Para a massa:

- 250 gr de farinha de trigo
- 150 gr de manteiga gelada
- 1 ovo
- 3 colheres de água gelada

Modo fazer: Junte a farinha, o ovo, a manteiga, água amassando formando uma bola. Coloque em um filme plástico e leve a geladeira por uma hora (enquanto isso faça o recheio). Abra a massa em um plástico e coloque em uma forma redonda de abrir, no fundo e nas laterais. Fure a massa com um garfo e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno, coloque o recheio e salpique com queijo ralado. Leve ao forno por mais 30 minutos a 180 graus.



[clique para ampliar](#)

Para o recheio:

- 1 cebola
- 3 alhos poros cortados em rodela
- 4 ovos
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- Sal e pimenta a gosto
- 100 gr. de queijo muçarela ralado
- 3 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de fazer: Bata as claras em neve e vai acrescentado as gemas uma a uma batendo levemente e adicione o creme de leite. Refogue a cebola o alho poro. Depois misture o refogado ao creme. Acrescente o queijo muçarela.



Clique para ampliar

Sirva morno acompanhado de uma salada!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$

Rosbife



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

Ingredientes:

- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;

- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



[clique para ampliar](#)

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



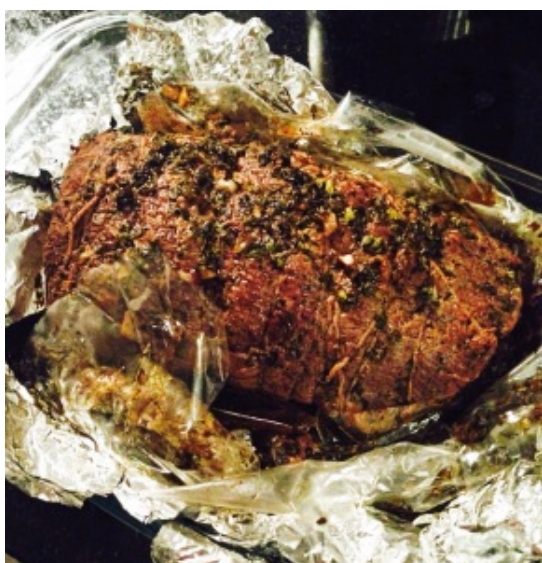
[clique para ampliar](#)

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Mini sanduiches



[clique para ampliar](#)

Olá, olha que entradinha ou lanchinho simples e gostoso! Mini sanduiches! Passei na padaria e comprei mini pão francês,

peito de peru e queijo mussarela. No supermercado comprei alface americana, maionese, azeitona e palito... Pronto... é só montar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$