**Memória Descritiva**

**Desafio “Cozinhar em Família”**

**Quiche de legumes**

**Ingredientes para fazer a massa:**

* 3 ovos
* 200g de manteiga
* 20g de sal
* 350g de farinha de trigo

**Preparação da massa**

Num recipiente junte a farinha, adiciona os ovos à farinha, junte o sal e misture (misturar até obter uma massa homogénea). Coloque a massa num plástico filme e deixe descansar durante 30 minutos.

**Ingredientes para o recheio:**

* Queijo ralado
* Milho
* Nabo em cubinhos
* Cenoura em cubinhos
* Feijão verde
* Ervilha

**Preparação**

Para o refugado, adicione um fio de azeite e cebola, junte os legumes ao refugado e misture bem. De seguida, desligue o lume e deixe esfriar.

**Ingredientes para o molho:**

* 1 nata culinária
* 2 ovos
* Sal a gosto

**Preparação**

Num recipiente adicione os ovos, junte a nata aos ovos e misture em seguida, o sal a gosto e misture tudo muito bem.

Depois da massa descansar, estique de forma que fique fina. Coloque a massa numa forma e molde, retire o excesso de massa que ficou e junte o refugado à massa e espalhe bem pela forma. De seguida, adicione o molho à forma e por fim, o queijo ralado por cima. Leve ao forno pré aquecido 200 graus por 35 minutos. Deixe esfriar e delicie-se.😋

Cláudia e Patrícia Santos – 9º4ª

EB Luísa Todi - Setúbal