

Quiche de Alho-Poró: leve, cremosa e perfeita para qualquer ocasião

Borimbora - 28/03/2026

Uma opção versátil e cheia de sabor para diferentes momentos do dia, a Quiche de Alho-Poró combina a leveza do recheio cremoso com a crocância da base feita com Biscoito Todeschini Água e Sal. Fácil de preparar, a receita traz o equilíbrio perfeito entre praticidade e sofisticação, sendo ideal para um almoço especial, jantar leve ou até para receber amigos em casa.

Ingredientes

Massa:

1 pacote de Biscoito Todeschini Água e Sal

1 ovo

4 colheres (sopa) de azeite

Recheio:

3 ovos

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de alho-poró

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1 – Para a massa, triture os biscoitos e misture com o ovo e o azeite. Forre uma forma com a mistura.

2 – Em uma frigideira, refogue o alho-poró até murchar. Desligue o fogo e adicione o creme de leite, o leite, o sal, os ovos e o queijo parmesão. Misture bem.

3 – Despeje o recheio sobre a massa e leve ao forno preaquecido a 190°C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 8 porções

Sobre a Selmi

Com 138 anos de tradição, o Grupo Selmi conquista a preferência do consumidor com um amplo portfólio que inclui massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, misturas para bolos e azeites, por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita do sucesso combina matérias-primas selecionadas, tecnologia

de ponta e rigoroso controle de qualidade. Fundada em 1887 por Adolpho Selmi, a companhia mantém viva a tradição da legítima massa italiana e conta hoje com fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), preparadas para expansão contínua.