

## Ficha Técnica: TORTA QUICHE DE CEBOLA E ALHO

Alimento	Quantidade
<b>MASSA</b>	
• Biscoito salgado água e sal	0,360 gramas
• Ovos	8 unidades
• Óleo	15 ml – 1 colher de sopa
<b>RECHEIO</b>	
• Gordura Suína (paleta) cortado em cubos bem pequenos congelados	0,150 gramas
• Tempero pronto Alho e Cebola	0,800 gramas (1 pote)
• Sal	À gosto
• Pimenta do reino	À gosto
• Gemas	2
• Leite	0,100 ml
• Claras (em neve)	2
• Água	2 litros

### Modo de Preparo:

Triture os biscoitos no liquidificador, até atingir a consistência de farofa fina.

Em uma tigela grande, coloque os biscoitos triturados (farofa fina), junte os ovos um a um e acrescente o óleo aos poucos. Com as pontas dos dedos, misture até formar uma massa homogênea.

Abra a massa até cobrir o fundo e as laterais de uma assadeira grande. Com um garfo fure o fundo da massa, leve ao forno a 200 graus por cerca de 10 minutos. Após esse procedimento, retire do forno e reserve a assadeira com a massa assada.



Em uma panela, coloque os dois litros de água e deixe ferver, acrescente o tempero pronto alho e cebola na água e ferva por mais 5 minutos. Após fervido, escoe toda a água do tempero. Reserve.

Em uma frigideira grande, coloque a gordura suína (paleta) cortada em cubos bem pequenos (ainda congelados para facilitar o corte) e frite até dourar (sem óleo pois a gordura da própria carne irá soltar), acrescente o tempero alho e cebola já drenado, o sal e a pimenta-do-reino, refogue e reserve.

Em uma tigela, coloque as duas gemas o leite, sal a gosto, mexa e reserve.

Bata as claras em neve e incorpore na tigela, com os ovos e o leite.

Com a massa já assada, acrescente o refogado e incorpore a mistura da tigela. Leve ao forno por mais 10 (dez) minutos ou até dourar. Retire do forno. Servir quente.