



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Quiche de Legumes

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

2 chávenas de chá de curgete cortada em juliana  
2 chávenas de chá de cenoura cortada em juliana  
1 chávena de chá de pimentos cortados em juliana  
1 chávena de chá de cebola em rodelas finas  
2 chávenas de chá de cogumelos laminados  
2 chávenas de chá de Leite em Pó NIDO  
3 chávenas de chá de água  
200 ml de creme de soja  
250 g de queijo fresco mozzarella em rodelas grossas  
6 ovos  
azeite q.b.  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 546,3 kcal | 27%* |
| <b>Proteínas</b>           | 17,1 g     | 34%* |
| <b>Lípidos</b>             | 49,2 g     | 70%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 8,9 g      | 3%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 150°C.
- 2 Numa frigideira antiaderente e que possa ir ao forno, colocar um fio de azeite e a cebola e deixar refogar.
- 3 Juntar a courgette, a cenoura, os pimentos e os cogumelos, deixar cozinhar até estarem macios.

- 4 Numa tigela misturar muito bem o Leite em Pó NIDO com os ovos, o creme de soja, a água e temperar a gosto com sal e pimenta.
- 5 Retirar a frigideira do lume e verter a mistura líquida sobre os legumes, colocar as rodela de queijo e levar ao forno cerca de 30 minutos, até ficar dourada.
- 6 Retirar e deixar arrefecer.