TERRINE DE ABOBRINHA E RICOTA

INGREDIENTES

3 abobrinhas verdes grandes, cortadas em lâminas pelo comprimento

1 xícara (chá) de ricota fresca

3 colheres (sopa) de queijo meia-cura ralado (ou parmesão)

1 ovo

1 gema

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de óleo para untar

folhas verdes e tomate cereja para decorar a gosto

sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular grande com o óleo

Coloque as fatias de abobrinha, lado a lado, na forma

Leve a forma ao forno, preaquecido, para assar em temperatura alta de 250

Em um recipiente fundo, amasse a ricota com o auxílio de um garfo

Junte o queijo meia

Em uma forma de bolo inglês untada com óleo, faça uma camada de abobrinha e outra de creme de ricota

Repita as camadas até que os ingredientes terminem

A última camada deverá ser de abobrinha

Leve a forma ao forno preaquecido a temperatura média

Retire do forno e deixe descansar por mais 10 minutos

Desenforme e corte em fatias médias

Para finalizar, em pratos individuais, disponha folhas verdes e os tomates

Tempere

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10934-terrine-de-abobrinha-e-ricota.html