

QUICHE COM FARINHA DE ARROZ, ESPINAFRE E RICOTA

INGREDIENTES

Massa:

2 xícaras de farinha de arroz

1 ovo

130 g de manteiga (sem sal)

Recheio:

1 maço de espinafre

200 g de ricota

200 g de creme de leite

3 ovos

1 cebola pequena

50 g de queijo ralado

sal

orégano

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa da torta em uma vasilha você deve juntar os ingredientes e misturá-los com as mãos, até formar uma massa uniforme em formato de bola.

Leve ao refrigerador por 15 minutos.

Para o recheio, cozinhe as folhas do espinafre no micro-ondas por 3 minutos, corte-as e reserve.

Na sequência, corte a cebola em tiras bem pequenas e junte ao espinafre.

Em outra vasilha, adicione ao espinafre e a cebola, a ricota cortada, os ovos, queijo ralado, creme de leite e sal e misture tudo muito bem.

Abra a massa na forma de desenformar e fure ela com um garfo na sequencia, coloque o recheio sobre a massa aberta na forma.

Polvilhe com queijo parmesão e orégano.

Cozinhe no forno até dourar (aproximadamente 40 minutos em 180º C), sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18108-quiche-com-farinha-de-arroz-espinafre-e-ricota.html>