TORTA DE BRÓCOLIS COM RICOTA

INGREDIENTES

1 maço de brócolis (eu não uso o americano)

1 cebola média cortada em cubinhos e 6 dentes de alho picados

1 colher (sopa) de manteiga

1 e 1/2 copo de leite

3 gemas e 3 claras

2 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 ricota

1 caixinha de creme de leite

1 pacotinho de queijo ralado

temperos a gosto

Massa:

2 copos de farinha de trigo

1/2 copo de amido de milho

1 gema

manteiga ou margarina (o que bastar)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Massa: Misture todos os ingredientes até tomar consistência de massa de empadão.

Forre uma tigela de vidro (dessas que vão ao forno) e leve ao forno a 180° C, por 15 minutos.

Recheio:

Cozinhe brevemente o brócolis em pouca água até ele ficar levemente cozido e escorra.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola na manteiga e, em seguida, acrescente o brócolis.

Separadamente, misture as 3 gemas com o leite e as 2 colheres de amido de milho.

Adicione essa mistura ao brócolis refogado na panela e mexa constantemente.

Adicione a 1/2 ricota levemente triturada com as mãos e mexa bem.

Tempere de acordo com o seu gosto (meus temperos citados acima).

Quando a mistura estiver bem cremosa, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e metade do pacote de queijo ralado.

Em seguida, misture levemente as 3 claras batidas em neve.

Coloque toda a mistura dentro do refratário que já está com a massa pré-assada.

Leve o conjunto ao forno a 180° C, por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18448-torta-de-brocolis-com-ricota.html