

QUICHE DE ESPINAFRE E RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
125 g de manteiga com sal
2 colheres (sopa) de água gelada
1 ovo
1 colher (chá) rasa de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 maço de espinafre
1 vidro de requeijão
1 caixinha de creme de leite
1/2 ricota pequena (ou 150 g) amassada
3 ovos inteiros batidos
1 cebola pequena bem picadinha
1 colher (chá) tempero pronto
10 unidades de tomate cereja
2 colheres (sopa) de salsinha picada
queijo ralado suficiente para polvilhar (aproximadamente 25 g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes e amasse bem até formar uma massa lisa.
Deixe a massa na geladeira enquanto prepara o recheio.
Quando o recheio estiver pronto, pegue a massa para forrar o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (de aproximadamente 25 cm de diâmetro).
Deixando uma altura de aproximadamente 2,5 cm nas laterais

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe todo o espinafre com água e sal.
Escorre bem e aperte com as mãos para sair toda a água.

Pique bem o espinafre e espere esfriar.

Coloque o espinafre picado numa travessa ou tigela funda e adicione o requeijão, o creme de leite, a ricota amassada, a cebola picadinha, o tempero, os ovos batidos e apenas 1 colher da salsinha (a outra será utilizada para polvilhar).

Misture bem todos esses ingredientes.

Coloque esse recheio na forma já forrada com a massa.

Polvilhe 1 colher de salsinha.

Polvilhe o queijo parmesão ralado.

Corte os tomatinhos na metade e espalhe as metades por cima do queijo ralado.

Asse em forno preaquecido a 180º C, por aproximadamente 55 minutos a 1 hora.

Sirva morno ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18483-quiche-de-espinafre-e-ricota.html>