

# 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 de salsa (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 salsa.

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>