

TORTA GIRASSOL DE RICOTA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
90 ml de azeite extra-virgem
200 ml de vinho branco seco e morno
2 colheres (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 200 g de espinafre cozido (1 molho)
250 g de ricota esfarelada
1 ovo
100 g de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo e vá sovando até obter uma massa elástica e macia que não grude nas mãos.
Cubra com um plástico e reserve, enquanto prepara o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Pique o espinafre já cozido. Em uma panela refogue no azeite o alho e a cebola.
Coloque o espinafre e acrescente o sal e a pimenta.
Dê uma leve refogada e desligue o fogo.
Espere amornar e acrescente a ricota, o ovo e o queijo ralado.
Misture bem até dar liga.

MONTAGEM:

Montagem: Unte e polvilhe um tabuleiro e reserve.

Divida a massa em duas partes , separe um e estique em formato pizza bem fina.

Coloque no tabuleiro e acrescente o recheio no meio e faz outro circulo maior de recheio.

Coloque a outra massa que sobrou já esticada em cima da massa com o recheio de um aperto de leve para ficar firme, se necessário coloque um copo de boca larga para formar melhor o centro da torta. Retire o excesso da masa em volta e vá cortando em formato de pétalas e virando uma a uma, sem desgrudar do meio.

Pincele uma gema e leve ao forno pré-aquecido a 180º C por 30 a 40 minutos, até dourar levemente.

Espere amornar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19233-torta-girassol-de-ricota-e-espinafre.html>