

TORTA DE MILHO COM RICOTA E MASSA COM CURRY (TIPO QUICHE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

100 g de manteiga

1 gema

1 colher (sobremesa) de curry

sal

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite

100 ml de leite

1 lata de milho

2 ovos

200 g de ricota

100 g de queijo parmesão ralado

sal, noz-moscada e cheiro-verde

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa vasilha, peneire a farinha de trigo, o curry, sal e misture.

Acrescente em pedaços a manteiga gelada, misture até fazer uma farofa, coloque a gema (reserve a clara) e misture até uniformizar.;

Enrole em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em liquidificador, bata o creme de leite, o leite, milho e 2 ovos, 50 g da ricota, tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.

MONTAGEM:

Montagem: Monte a massa numa forma de fundo removível, com um pincel molhe na clara reservada e pincele, reserve.

Junte o restante da clara ao recheio no liquidificador para não desperdiçar.

Junte a ricota ralada, queijo parmesão e o cheiro-verde picado e o orégano (opcional) e espalhe sobre a massa.
Acrescente o conteúdo do liquidificador sobre o recheio, mexa suavemente o queijo para penetrar bem o líquido.
Polvilhe com queijo ralado e orégano.
Leve ao forno preaquecido a 180º C, por 30 minutos, desligue o forno e deixe descansar por uns 15 minutos.
Sirva com uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19377-torta-de-milho-com-ricota-e-massa-com-curry-tipo-quiche.html>