

TORTA INTEGRAL DE ALHO PORÓ COM RICOTA

INGREDIENTES

massa

200 g bolacha cream cracker integral (1 pacote)

4 colheres (sopa) manteiga e/ou margarina

recheio

3 alhos poró

1 cebola picada

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de creme de cebola

2 copos (tipo queijiao) de leite

300 g de ricota

1 gema

pimenta-do-reino a gosto

queijo ralado (mussarela e parmesão) a gosto para cobrir e gratinar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Quebre a bolacha em pedaços para facilitar, e leve a um liquidificador.

Bata até que fique bem triturada.

Passe para um recipiente, adicione a manteiga e misture até que a massa absorva toda gordura formando uma farofa espessa.

Coloque para gelar enquanto preaquece o forno a 230° C.

Pré assar por 5 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Lave bem e corte o alho poró em rodelas (parte branca/verde clara sem folhas) e refogue junto com a cebola e a manteiga.

Em um liquidificador bata o leite, a ricota, a farinha de trigo, o creme de cebola, e a pimenta-do-reino e despeje no alho poró já bem macio.

Deixe dar uma engrossada, então misture a gema, se necessário acerte o sal.

Coloque o recheio sobre a massa, cubra com queijo parmesão e mussarela ralados e leve ao forno novamente para

dourar (15 minutos).

Usei o grill do forno para gratinar (mais 5 minutos).

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19911-torta-integral-de-alho-poro-com-ricota.html>