

TORTA DE RICOTA E ESCAROLA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de aveia em flocos
1 e 1/2 xícara de leite
2 colheres (sopa) de maisena ou fécula de batata
2 colheres de farinha de trigo
200 g de ricota
1 colher (sopa) de fermento químico
100 g de bacon em cubos
1 colher (sopa) de manteiga
3 dentes de alho
1 cebola média picada
1 cabeça grande de escarola
pimenta-do-reino moída a gosto
tomate seco picado a gosto (opcional)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) de queijo cremoso ou requeijão cremoso (opcional)
2 ovos de galinha médios

MODO DE PREPARO

Misture a aveia com o leite e reserve (pelo menos 15 minutos).
Frite o bacon com a manteiga, a cebola, alho e pimenta-do-reino.
Misture a escarola picada com o bacon e refogue, reserve.
Misture a aveia e o leite com o trigo, ovos, maisena (ou fécula de batata), o fermento e ricota bem amassada com um garfo.
Unte uma forma média com manteiga e estenda a massa.
Por cima, espalhe o refogado de escarola com bacon.
Salpique o queijo ralado e o queijo cremoso por cima.
Asse num forno previamente aquecido a 200° C, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20926-torta-de-ricota-e-escarola.html>