

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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