

# 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 requentão 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>