

TORTA DE RICOTA E PRESUNTO (LÚCIO CEZAR)

INGREDIENTES

300 g de ricota fresca desfiada com um garfo

sal a gosto

250 gramas de presunto picadinho

6 ovos

3 colheres (sopa) de salsa picadinha

3 colheres (sopa) de cebolinha picadinha

1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de queijo parmesão

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande desfie a ricota e junte o sal, o presunto picadinho, a salsa e a cebolinha picadinas.

Acrescente também a farinha de trigo, o fermento em pó e o queijo parmesão, misture bem e reserve.

Bata as claras em neve e depois misture as gemas, tempere com sal a gosto e reserve.

Junte as duas porções, misturando bem.

Unte um pirex ou tabuleiro com manteiga ou margarina.

Despeje a mistura, polvilhe queijo parmesão e decore a gosto.

Decorei com fatias de queijo mussarela (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25344-torta-de-ricota-e-presunto-lucio-cezar.html>