

TORTA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de farinha de trigo

15 g de margarina

2 ovos

1 colher (café) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de farinha de trigo

200 g ricota

3 ovos

1 lata de milho verde (com a água)

1/2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a margarina, os ovos, o sal e amasse muito bem.

Embrulhe em papel alumínio e mantenha na geladeira por, aproximadamente, 1 hora.

A seguir, abra a massa com o auxílio de rolo próprio.

Forre, com a massa, o fundo de uma forma de fundo removível de 30 cm de diâmetro.

Espalhe o recheio e leve para assar em forno moderado, por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador, todos os ingredientes e coloque sobre a massa.

Polvilhe o queijo ralado por toda a superfície.

Leve ao forno, até dourar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27016-torta-de-milho-verde.html>