

TORTA SOL DE ESPINAFRE COM RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
90 ml de azeite de oliva extra virgem
200 ml vinho branco seco (morno)
10 g de sal

RECHEIO:

Recheio: 350 g de espinafre cozido (2 maços cozidos e escorridos)
350 g de ricota
1 ovo
100 g de queijo parmesão ralado
sal e pimenta
farelo de pão (farinha de rosca)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes da massa, até obter uma massa lisa e homogênea.
Embrulhe em filme plástico enquanto prosseguir com a preparação do recheio.

RECHEIO:

Recheio: Misture o espinafre cozido e picado com ricota.
Adicione o ovo, o queijo ralado, uma pitada generosa de sal e pimenta moída na hora.
Misture bem todos os ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a massa e divida-a em duas partes iguais.
Com um rolo abra cada bola de massa, você terá que formar dois círculos de 30 cm de diâmetro cada.
No primeiro círculo polvilhe com farinha de rosca, que servirá para absorver a umidade do recheio e manter a massa seca.
Neste ponto, coloque o recheio.

Uma parte deve ser colocado no centro do círculo de massa, enquanto o restante vai dispostas ao longo da borda.

Polvilhe o recheio, com um pouco de queijo ralado.

Cubra com o segundo disco.

Selas as bordas com a ajuda de um garfo.

Coloque no meio da torta uma tigela para selar o recheio no meio.

Corte as bordas, 2 centímetros cada.

Em seguida vire todos os pedaços cortados 90°.

Retire a tigela do meio.

Leve ao forno, por 30 minutos, a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29281-torta-sol-de-espinafre-com-ricota.html>