

QUICHE DE RICOTA COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo
3 colheres de margarina
3 colheres de água gelada
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 ovos
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de creme de leite
Sal e pimenta a gosto
150 g de ricota fresca
50 g de tomate seco
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, a margarina e o sal até começar a soltar da mão.
Coloque a água gelada.
Coloque a massa enrolada em um filme plástico e reserve na geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Bata o leite, o creme de leite, o sal e a pimenta-do-reino até ficar uma mistura homogênea.
Amasse a ricota com um garfo e misture com o tomate seco cortado e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Acomode a massa na forma de fundo falso.
Coloque a ricota misturada ao tomate seco no fundo e cubra com o creme batido.
Polvilhe o queijo parmesão ralado por cima.
Leve para o forno preaquecido, por aproximadamente 25 minutos, ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33273-quiche-de-ricota-com-tomate-seco.html>