

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33273-quiche-de-ricota-com-tomate-seco.html>