

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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