

# TORTA DE RICOTA DO TEXERA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
200 g de manteiga sem sal  
1 caixinha de creme de leite  
60 g de fermento biológico  
2 pitadas de sal  
2 colheres de sopa (rasas) de açúcar para dissolver o fermento  
1 gema de ovo para decorar

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de ricota fresca  
100 g de presunto  
50 g de azeitona verde  
2 colheres de sopa de salsinha  
1 colher de chá de orégano  
2 pitadas de sal

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque 500 g de farinha em um recipiente.  
Acrescente a manteiga em temperatura ambiente, o creme de leite e o sal.  
Dissolva o fermento biológico no açúcar (até ficar líquido) e junte com os demais ingredientes da massa.  
Mexe com as mãos até a massa ficar lisa, vá colocando a farinha ao poucos.  
É normal que sobre farinha.  
Reserve a massa até que você acabe de preparar o recheio.

### RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes na ricota bem triturada.

### MONTAGEM:

Montagem: Divida a massa em duas partes 1ª parte 70% e a 2ª 30%.

Abra a 1ª parte da massa com um rolo sobre um plástico (tipo de freezer), coloque em uma forma de fundo removível. Preenchendo as beiradas até em cima.

Coloque o recheio.

Abra a 2ª parte do mesmo modo e cubra juntando as pontas com a 1ª parte.

Faça furos com um garfo na parte de cima, para que, ao assar ela não forme ar.

Decore com tiras de massa que sobrar, pincelar com a gema e coloque ao forno aproximadamente 30 minutos ou até ficar bem douradinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34023-torta-de-ricota-do-texera.html>