

# TORTA DE REPOLHO COM RICOTA TEMPERADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
4 ovos  
1 xícara (240 ml) de leite  
1/2 xícara (120 ml) de óleo  
4 colheres (de sopa) de farinha de trigo bem cheias  
1 colher (de sopa) de fermento químico  
100 g de queijo parmesão fresco ralado  
Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio:  
1/2 repolho de médio a pequeno picado bem fino  
1 cebola pequena cortada em rodelas finas  
1 dente de alho amassado  
1 tomate picado  
Azeite de oliva a gosto  
Sal a gosto  
400 g de ricota temperada  
100 g de queijo mussarela ralado

### FORMA:

Forma:  
Farinha de rosca e margarina ou óleo para untar a forma  
1 forma retangular pequena

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Coloque todos os ingredientes no liquidificador.  
Bata até obter uma mistura homogênea e reserve.

### RECHEIO:

Recheio:  
Pique o repolho bem fino lave e reserve.

Corte a cebola em rodelas bem finas.

Coloque o azeite de oliva em uma panela média (ou grande, depende da quantidade de repolho) e coloque o alho, a cebola, o tomate e o repolho para refogar com uma pitada de sal (cuidado com o sal do repolho, porque a ricota e o queijo já vêm com um pouco de sal).

Deixe refogar até murchar o repolho, escorra a água que formou e reserve.

Em uma vasilha, misture a ricota com a mussarela e reserve.

#### MONTANDO A TORTA:

Montando a torta: Deixe o forno preaquecer.

Unte a forma com margarina (ou óleo) e farinha de rosca.

Dê mais uma batida na massa (para que ela fique menos consistente) e coloque metade na forma.

Coloque o repolho refogado (sem a água) e, por cima, a mistura de ricota.

Finalize com o restante da massa.

Coloque a torta no forno por 45 minutos (ou até a massa ficar totalmente dourada por cima, já que cada forno tem um tempo de preparo).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35388-torta-de-repolho-com-ricota-temperada.html>