QUICHE DE RICOTA À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

300 g de margarina

5 colheres (sopa) de azeite

1 peça de linguiça calabresa picada em cubinhos

2 ovos (separe as claras em neve)

3 xícaras de leite

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 cebola grande picada em cubinhos

2 cubos de caldo de galinha

250 g de ricota amassada com garfo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte as 3 xícaras de farinha de trigo em um recipiente e adicione a margarina até dar ponto de massa podre.

Reserve a massa na geladeira por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Numa panela grande refogue a cebola no azeite, junte o caldo de galinha e a calabresa e continue refogando.

Coloque 1 xícara de farinha de trigo e misture bem.

Coloque o leite, 1 xícara de cada vez mexendo sempre.

Coloque o creme de leite, o requeijão e as gemas misture até borbulhar.

Apague o fogo e adicione a ricota amassada e misture bem.

Por último acrescente delicadamente as claras em neve.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa em uma forma de fundo removível (com 30 cm de diâmetro) de forma uniforme e pré asse em forno a 180° C por 10 minutos.

Tire do forno e coloque o recheio de modo que não ultrapasse 3/4 da forma e salpique o queijo parmesão.

Asse em forno a 180°C por 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38225-quiche-de-ricota-a-moda-kukalucas.html