

# TORTA DE ESPINAFRE DA ADRI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de trigo  
1/2 xícara de maizena  
2 ovos  
1 colher (cha) de sal  
1/2 xícara de óleo  
1 xícara de leite  
1/2 colher de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de ricotta fresca  
500 g de espinafre lavado e cozido e frio  
100 g de queijo mussarela  
50 g de queijo parmesão  
1 ovo inteiro  
Noz-moscada  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador (ovos, óleo, leite, sal e a maizena).  
Coloque a mistura em uma tigela e acrescente o trigo e por último o fermento.  
Se a massa ficar muito mole acrescente mais 2 colheres de trigo, isso vai depender do tamanho do ovo.

### RECHEIO:

Recheio: Misture tudo.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa em um refratário untado e por cima o recheio.  
Leve ao forno a 180°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43710-torta-de-espinafre-da-adri.html>