

TORTA DE BRÓCOLIS COM RICOTA E BACON

INGREDIENTES

- 1/2 maço de brócolis picado
- 1/2 peça de ricota cortada em cubos médios
- 1/2 pimentão vermelho cortado em cubos médios (pode ser o verde, mas o vermelho fica mais bonito)
- 1/2 peça de bacon cortado em cubos pequenos
- 3 ovos
- 12 colheres grandes de trigo
- 1 colher grande de fermento
- 1/2 xícara de azeite
- 1 xícara de leite
- sal, orégano e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte 3 ovos, o trigo, o azeite e vá adicionando o leite aos poucos até ficar cremoso. A massa é bem cremosa mesmo. Adicione o sal a gosto, salpique um pouco de orégano e uma pitada de queijo ralado na massa. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o bacon em uma panela, e deixe-o fritar. Quando estiver douradinho, retire e coloque o brócolis. Coloque um pouco de sal e manteiga para refogá-lo. Quando estiver verde bem vivo, e levemente amolecido, desligue a panela. Junte a ricota e reserve.

Despeje toda a massa sobre uma forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio e por fim o pimentão vermelho. Abaixar com uma colher o recheio. Pode ser salpicado um pouco de queijo parmesão por cima, se desejar.

Geralmente 45 minutos de forno alto são suficientes.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47778-torta-de-brocolis-com-ricota-e-bacon.html>