TORTA DE MACARRÃO COM ESPINAFRE DA ABIMA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de macarrão cozido (pode ser sobras)

500 ml de leite frio

1 colher de sopa de cebola cortada em cubinhos

1 envelope de caldo de legumes em pó

4 gemas

100 ml de óleo

¾ de xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

50 gramas de queijo tipo parmesão

50 gramas de queijo tipo provolone (opcional)

½ xícara de chá de cheiro verde fresco cortado

Sal e pimenta do reino a gosto

4 claras batidas em neve

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de azeite

1 colher de café de alho amassado

½ xícara de chá de cebola cortada em cubinhos

3 xícaras de chá de folhas de espinafre escaldadas e cortadas em tiras

Sal, noz moscada e pimenta do reino a gosto

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

COBERTURA:

Cobertura:50 gramas de queijo tipo parmesão ralado

2 colheres de sopa de farinha de rosca

PARA ASSAR:

Para assar:Uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca.

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo uma panela com o azeite e refogue rapidamente o alho e a cebola.

Acrescente o espinafre e tempere com sal, noz-moscada e pimenta do reino a gosto.

Misture o requeijão e reserve.

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o macarrão, o leite, a cebola, o caldo de legumes e as gemas.

Em uma tigela, misture a farinha de trigo com o fermento, os queijos e o cheiro verde.

Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Por último, misture delicadamente as claras em neve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a metade da massa na forma, espalhe o recheio e acrescente o restante da massa. Coloque a cobertura e leve para assar em forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48447-torta-de-macarrao-com-espinafre-da-abima.html