

# EMPADINHA DE RICOTA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo  
4 colheres de sopa de margarina  
1 gema  
Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 copo de leite  
300 g de ricota  
2 colheres de sopa de queijo ralado  
1 colher de sopa de margarina  
2 ovos inteiros

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, a margarina, o sal e a gema.  
Misture tudo bem até a massa ficar homogênea, primeiro ela fica esfarelada, depois de encorporada ela fica homogênea e bem misturada.

### RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador, os ovos devem ser batidos no liquidificador primeiro para não ficar com cheiro de ovo o recheio.  
Logo em seguida coloque os outros ingredientes e bata tudo bem batido.  
Reserve o recheio.  
Forre as forminha de empada, não precisa untar.  
Depois de forrada as forminhas com a massa, coloquei o recheio batido no liquidificador.  
Se quiser pode colocar um pouco de óregano na empadinha, fica muito bom.  
Basta colocar sobre o recheio e misturar com um palito.  
Leve para assar em forno preaquecido.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50632-empadinha-de-ricota.html>