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 cheio 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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