

TORTA SALGADA DE RICOTA COM PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto ralado
1 caixinha de creme de leite
1 ricota
Cheiro verde
Salsinha
Sal a gosto
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de azeitona preta

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, fermento e o sal. Ferva a água e adicione o óleo após a "fervura", misture todos os ingredientes até que vire uma mistura homogênea.

Deixe a massa por uns 5 a 10 minutos crescer.

RECHEIO:

Recheio: Pique em tiras a ricota e leve ao liquidificador e deixe até que vire um "farelo". Acrescente em um recipiente o presunto ralado, a ricota triturada, o creme de leite, salsinha e o cheiro verde, coloque o sal a gosto.

Misture tudo até que todos os ingredientes fiquem bem misturados e virando uma massa homogênea.

Na forma acrescente a massa e o recheio, adicione uma leve camada de queijo ralado em cima da torta e para decorar pode utilizar as azeitonas pretas.

Deixe por volta de 40 a 60 minutos no forno com uma temperatura média de 240°C, até que a massa fique bem dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52032-torta-salgada-de-ricota-com-presunto.html>