QUICHE DE RICOTA COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito água e sal

1 xícara chá de margarina

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:500 g de ricota fresca

1 xicara chá de leite desnatado

2 ovos

1 colher de chá de sal

1 pitada de noz-moscada

3 ramos de salsa picados

2 talos de cebolinha picados

3 ramos de tomilho picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata o biscoito no liquidificador até virar farelo.

Coloque numa vasilha e junte a margarina.Amasse até ficar úmida e uniforme.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Peneire a ricota para tirar o exesso de liquido e leve para uma vasilha.

Adicione metade do leite, 1ovo e tempere com sal, noz moscada, salsa, cebolinha e tomilho.

Preaqueça o forno a uma temperatura de 180°C.

Forre com a massa uma forma redonda de aro semovivel (28 cm) deixando as bordas com 3 cm de altura.

Espalhe sobre a massa o recheio.

Bata em uma vasilha o ovo com o resto do leite.

Adicione sal e distribua sobre o resto do recheio.

Asse por 40 minutos.

Retire do forno, desenforme e sirva a seguir.

Pode também substituir a ricota por queijo magro ou cottage, sem nessecidade da peneira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55223-quiche-de-ricota-com-ervas-finas.html