TORTA DE RICOTA JF

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

4 colheres das de sopa de farinha de trigo

2 xícaras das de cha de leite

1 xícara das de cha de parmesao ralado

1/2 xícara de óleo de soja

1 colher de sal

1 colher de fermento em po quimico

1/2 quilo de ricota meio amassada

150 g de peito de peru fatiado e em tiras finas

50 g de azeitonas verdes picadas

1 colher das de sopa de azeite de oliva

1/2 colher das de sopa de oregano

2 ovos cozidos picados

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a ricota, o peito de peru, a azeitona, o azeite, o orégano e os ovos cozidos picados.

Reserve.

No liquidificador bata o leite, o óleo de soja, os ovos inteiros, o parmesão, a farinha de trigo, o sal.

Bata por dois minutos.

Acrescente o fermento bata por 10 segundos.

Unte com margarina e polvilhe com trigo uma assadeira.

Coloque metade da massa.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno quente por 30 minutos ou até ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55507-torta-de-ricota-jf.html