

TORTA DE RICOTA JF

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 4 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras das de chá de leite
- 1 xícara das de chá de parmesão ralado
- 1/2 xícara de óleo de soja
- 1 colher de sal
- 1 colher de fermento em pó químico
- 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 orégano
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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