



TORTA DE ESPINAFRE COM RICOTA

Ingredientes

Massa:

- 3 gemas
- 3 colheres de sopa de creme de leite sem soro
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 e 1/2 xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 gema para pincelar
- Sal a gosto

Recheio:

- 1/2 maço de espinafre
- 1 fio de azeite
- 200 gramas de Creme de Ricota
- 100 gramas de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto



Modo de preparo

- 1) Para o recheio, em uma panela com um fio de azeite, refogue as folhas do espinafre. Adicione a ricota e o queijo parmesão. Misture tudo muito bem. Tempere com sal e pimenta. Mexa para incorporar, retire do fogo e reserve.
- 2) Para a massa, em um recipiente, misture as gemas, o creme de leite, a manteiga, o sal e parte da farinha de trigo. Misture bem até obter uma massa lisa e homogênea.
- 3) Adicione o restante da farinha, até chegar no ponto de não grudar nas mãos, mas ainda ser uma massa úmida.
- 4) Antes de abrir a massa, reserve uma porção para fazer as tiras que vão cobrir o recheio no final.
- 5) Depois, com o auxílio de um rolo, abra a massa e transfira para uma forma redonda e de fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais.



TORTA DE ESPINAFRE COM RICOTA

Modo de preparo

6) Adicione todo o recheio na massa e espalhe uniformemente.

7) Faça tiras com o restante da massa e coloque por cima do recheio da maneira que preferir.

8) Pincele a gema sobre a torta e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Assim que estiver assada, retire do forno, espere amornar um pouco e, com cuidado, desenforme;

Dicas

Para incrementar o seu recheio, você pode adicionar mais alguns temperos, como noz-moscada, alho, cebola, ervas desidratadas, pimentas.

Para um preparo ainda mais saboroso, prefira queijos frescos e ralados na hora.

Caso a ricota que você for utilizar estiver muito seca, acrescente um pouco de creme de leite.

Ao forrar o fundo da forma faça alguns furos com um garfo.



 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](#)