



# RECEITAS DA FIA

## Quiche de Alho Poró com Ricota

[www.receitasdafia.com/receitas/quiche-de-alho-poro-com-ricota](http://www.receitasdafia.com/receitas/quiche-de-alho-poro-com-ricota)

De fácil e rápido preparo, a torta repleta de sabor serve toda a família e é perfeita opção para quem busca um prato nutritivo e saboroso para sair da mesmice !!

 50 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 [alho poró](#) médio
- 300 g de [ricota](#)
- 1 copo de [requeijão](#)
- 500 g de [farinha de trigo](#)
- 300 g de [margarina](#)

### Modo de Preparo

1. Lave bem o alho poró e corte bem fininho, desde as folhas até o talo.
2. Refogue com óleo, alho, cebola e sal até secar bem.
3. Rale a ricota em ralo grosso ou amasse com garfo e misture ao alho poró ainda no fogo,
4. acrescente o requeijão e misture bem. Deixe esfriando enquanto prepara a massa.
5. Junte a farinha, a margarina.
6. Amasse até formar uma massa de empada.
7. Abra a massa em uma forma o mais fina que puder, despeje o recheio.
8. Leve ao forno por 30 minutos.
9. Sirva com salada de rúcula com tomate, fica uma delícia!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)