Torta de Ricota

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-ricota-1

Deliciosa torta de ricota com presunto que derrete na boca, pra comer sem culpa!



70 min 20 pedaços

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola pequena picada
- 1 dente de alho
- 2 xícaras (chá) de ricota
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/4 de colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó
- 100 g de presunto picado
- Manjericão a gosto

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, adicione o leite, o azeite, a ricota, os ovos, a cebola, o alho, sal e pimenta. Bata até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente o fermento e misture delicadamente com uma espátula.
3. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
4. Salpique o presunto picado sobre a massa e adicione algumas folhas de manjericão.
5. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 40 minutos, ou até que a torta esteja dourada e firme ao toque.
6. Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar.
7. Sirva a torta de ricota suprema quente ou fria, acompanhada de uma salada de folhas verdes para uma refeição completa e saborosa.