

Torta de Ricota com Tomatinhos!



“Quiche” vem da palavra “kuchen” que em alemão quer dizer “torta”. Você pode chamá-la do jeito que quiser essa “Kuchen Torta Quiche de Ricota com Tomatinhos Cerejas”, pois é deliciosa com qualquer nome que você escolher.

Além do recheio delicioso e super light, a massa é super macia...sempre faço as “quiches” com essa receita que nunca dá errado. Não coloquei nadinha de creme de leite, pois substituí por iogurte natural. Dessa forma diminui um pouco as calorias que uma torta deliciosa contém sem perder nadinha de sabor.

Pode ser feita numa forma grande de 20 cm de diâmetro com 7 cm de altura, ou em forminhas individuais próprias para quiche.

Essa receita vai especialmente para meus filhos, nora e genro que estão pilotando o fogão de suas 😊 casinhas. Podem me chamar que vou aí comer...

Ingredientes da massa:

2 xícaras de farinha de trigo

140 gramas de manteiga sem sal gelada

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de café de fermento em pó

1 colher de chá de sal

Fazer uma farofa com as mãos com estes ingredientes. Acrescentar:

1 colher de sopa de iogurte natural

1 ovo inteiro

Mexer até desgrudar das mãos. Embrulhar em plástico filme e levar à geladeira enquanto prepara o recheio.

Recheio de Cebolas:

2 cebolas cortadas em rodela

2 colheres de sopa de azeite

Refogar a cebola no azeite até ficarem douradas. Reservar.

Recheio de Ricota:

2 xícaras de chá de ricota fresca amassada

1/2 xícara de chá de parmesão ralado

200 ml de iogurte natural (pode ser o desnatado também)

3 ovos

1/2 xícara de cebolinha ou manjericão picados

Sal, pimenta, noz moscada à gosto

2 colheres de azeite

Tomatinhos cerejas

Temperar a ricota amassada com sal, pimenta, noz moscada, parmesão, cebolinha, manjericão e azeite. Bater à mão os ovos com o iogurte e adicionar na ricota amassada e temperada, mexendo bem até tudo estar incorporado. A ricota ainda fica com uns grumos, sem problema. Reservar.

Montagem da torta:

Abrir a massa com um rolo e forrar o fundo e lateral de uma forma com 20 a 25 cm de diâmetro por 7 cm de altura, ou duas formas básicas de quiche (daquela baixinha) de 20 cm de diâmetro. Depois de forrada, esparrame mostarda de Dijon no fundo e lateral da massa (opcional), coloque e espalhe as cebolas refogadas, o recheio de ricota e rale queijo parmesão por cima. Corte os tomates cerejas ao meio e coloque por cima do recheio. Leve ao forno pré aquecido a 180° C por aproximadamente 1

hora.