

Quiche Caprese



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Médio

Ingredientes

1/2 xícara de Farinha de Arroz Solito Monsolí;

Massa:

70 g de manteiga ghee gelada;

1 xícara (chá) de farinha de amaranto;

1 colher (chá) de sal marinho;

2 ovos.

Recheio:

5 ovos;

250 g de creme de ricota;

Queijo parmesão picado a gosto;

Tomates-cereja picados a gosto;

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

Modo de preparo

Para a massa, numa vasilha, coloque a Farinha de Arroz Solito, a manteiga ghee, a farinha de

amaranto e o sal. Misture até chegar a uma farofa grossa, cuidando para não derreter a manteiga. Incorpore os ovos e, caso a massa fique pegajosa, mais uma colher de Farinha de Arroz Solito. Leve a massa à geladeira por 30 minutos, disponha sobre plástico-filme e abra bem fina. Cubra fundo e lateral de uma forma e leve ao forno preaquecido a 180oC por 20 minutos. Para o recheio, bata os ovos com o creme de ricota. Espalhe a mistura sobre a massa já assada, salpique com parmesão, tomate, sal, pimenta e noz-moscada e asse no forno em mesma temperatura por 40 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br