

TORTA PÓS-NATAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de milho verde escorrida

2 ovos

1 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol (ou outro, de qualidade)

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal ou tempero completo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: restos picados do peru de natal (usei 1/2 a 2 copos)

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

azeite para refogar

1 lata de tomates pelados

1 folha de louro

1 colher (chá) tempero completo ou sal

200 g de queijo mussarela picado

queijo ralado para cobrir

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola e o alho.

Junte o tomate e a folha de louro, tempere e deixe ferver.

Quando estiver pronto, desligue o fogo e amasse os tomates para fazer um molho homogêneo.

Junte o peru picado e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes (menos o fermento) no liquidificador e bata até obter uma massa lisa. Junte o fermento e bata mais um pouco para misturar bem.

MONTAGEM:

Montagem: Rende bastante, então você pode usar uma forma grande ou duas de tamanho médio.

Coloque no fundo uma camada fina da massa.

Ponha o molho por cima e cubra com os cubinhos de queijo.

Depois, delicadamente, despeje a massa restante tentando tapar bem o recheio.

Cubra com queijo ralado e leve ao forno a 200º C por cerca de 1 hora e 20 minutos (o tempo vai depender da altura da forma que você usou).

Se quiser, pode regar com azeite de oliva. Sirva com uma salada fresca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14344-torta-pos-natal.html>