

# TORTA DE QUEIJO COALHO E TOMATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos  
1 xícara (chá) de leite  
3/4 xícara (chá) de óleo de soja  
2 xícaras de farinha de trigo  
sal a gosto  
1 colher (chá) de fermento em pó  
50 g de queijo parmesão ralado

### RECHEIO:

Recheio:400 g de queijo coalho meia cura  
4 tomates  
azeite  
orégano  
pimenta-do-reino moída  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:No liquidificador, bata primeiro os ovos, o leite, o óleo, o sal e o queijo parmesão ralado. Em seguida, acrescente a farinha de trigo aos poucos e bata bem até ficar homogêneo. Despeje a massa em uma bacia e acrescente o fermento, mexendo até misturar bem.

### RECHEIO:

Recheio:Corte o queijo coalho e o tomate em cubinhos. Em seguida, tempere-os com azeite, sal a gosto, orégano e pimenta-do-reino moída, mexendo para misturar bem todos os temperos.

### MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Coloque metade da massa, por cima o recheio e por último o restante da massa.

Leve para assar em forno preaquecido a 220º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15267-torta-de-queijo-coalho-e-tomate.html>