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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15267-torta-de-queijo-coalho-e-tomate.html