

TORTA DE CHUCHU DA TATI

INGREDIENTES

1/2 copo de óleo
4 dentes de alho
2 copos de água
1 cebola
1 pacote de extrato de tomate
3 chuchus
2 ovos
3 xícaras de farinha de trigo com fermento
sal a gosto
2 colheres de margarina
2 saquinhos de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o óleo e deixe esquentar.
Adicione o alho e a cebola e mexa até dourar bem.
Insira o extrato de tomate, mexa bem e adicione a água.
Coloque o chuchu bem picadinho junto ao molho, insira o sal e deixe cozinhar.
Após cozinhar o chuchu, desligue o fogo e deixe esfriar.
Depois de esfriar a mistura, coloque os ovos e a farinha de trigo com fermento, misture bem até ficar homogêneo.
Separe uma travessa, unte e polvilhe com margarina e farinha de trigo.
Coloque a massa na travessa e jogue o queijo ralado por cima.
Leve a travessa ao forno e deixe por 30 minutos, o ideal é acompanhar e pegar uma colher no cantinho para chegar no ponto de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15944-torta-de-chuchu-da-tati.html>