

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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