

TORTA DE ATUM (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos
10 colheres (sopa) de farinha de trigo
Queijo parmesão ralado a gosto
1/2 xícara (chá) de óleo de milho
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio:2 latas de atum ralado
1 tomate picado
1 cebola picada
1/4 de pimentão amarelo
Cheiro verde a gosto
2 ovos cozidos picados
Azeite a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um liquidificador, bata todos os ingredientes sem o fermento.
Em seguida, acrescente o fermento e bata novamente.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e regue um pouco de azeite.

MONTAGEM:

Montagem:Unte o refratário com azeite e coloque metade da massa.

Em seguida, adicione o recheio e, logo após, coloque o restante da massa e polvilhe com queijo parmesão.

Leve ao fogo preaquecido por 50 minutos a 180º C ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16038-torta-de-atum-liquidificador-2.html>