

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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