

TORTA DE COUVE FLOR COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

120 g de manteiga

1 gema

recheio

1 couve flor pequena

100 g de tomate seco

1 caixinha de creme de leite

100 ml de leite

2 ovos

150 g de queijo minas curado e ralado

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Para massa, misture a farinha com a manteiga, acrescente a gema e misture até formar uma massa. Guarde a massa num filme plástico na geladeira por 30 minutos.

Arrume a massa numa forma de fundo falso e pincele com a clara da gema usada na massa, e leve ao forno pré-aquecido por uns 10 minutos.

No liquidificador, bata o creme de leite, o leite, 2 ovos, a clara que sobrou, pedaços pequenos do caule da couve flor e tempere com sal, noz moscada e pimenta do reino.

Cozinhe a couve flor em pedaços pequenos al dente, retire os caules, corte o tomate seco em pedaços médios e separe uns 4 para enfeite.

Numa tigela, misture os queijos, os tomates, tempere com sal e pimenta do reino se quiser.

Na massa, espalhe a mistura de queijo, arrume as couves flor e despeje o creme do liquidificador.

Enfeite com os tomates secos e polvilhe com queijo.

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.

Sirva com uma salada verde.

Dica, acrescente umas azeitoninha pretas sem caroço. Usei uma forma de 25 cm usando a metade da altura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16104-torta-de-couve-flor-com-tomate-seco.html>