

TORTA SALGADA DA ISIS (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras de polvilho azedo
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- Sal a gosto
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de orégano
- uma pitada de pimenta do reino
- 1 colher (sopa) de fermento

OPÇÃO DE RECHEIO 1

- Opção de recheio 1 150g de mussarela picada
- 2 tomates sem sementes picados
- 100g de queijo minas curado (ou um bem sequinho)
- folhas de manjeriço picadas

OPÇÃO DE RECHEIO 2

- Opção de recheio 2 150g de muçarela picada
- 150g de presunto picado
- 1/2 lata de ervilhas em conserva

OPÇÃO DE RECHEIO 3

- Opção de recheio 3 300g de peito de frango desfiado (temperado de sua preferência)
- 100g de bacon
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate (ou o quanto baste)
- 100g de queijo prato picado ou ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA

No liquidificador adicione os ovos, o óleo, e o leite bata até que fique homogêneo.

Desligue o liquidificador e adicione o polvilho azedo, o amido de milho, e o queijo ralado. Bata novamente até ficar homogêneo.

Adicione depois o sal, a pimenta do reino e o orégano e bata até tudo se misturar.

Com o liquidificador desligado, adicione o fermento e misture com uma colher.

Colocar em forma (de sua preferência entre 25cm-30cm) untada com óleo.

Levar em forno pré aquecido, por 30 a 45 minutos ou até que esteja começando a dourar.

OPÇÃO DE RECHEIO 1

Opção de recheio 1 Misture todos os ingredientes e agregue na massa.

OPÇÃO DE RECHEIO 2

Opção de recheio 2 Misture todos os ingredientes e agregue na massa.

OPÇÃO DE RECHEIO 3

Opção de recheio 3 Despeje em uma panela (sem óleo) o bacon e comece a fritá-lo, ele irá soltar bastante gordura, por isso não coloque óleo.

Quando o bacon soltar bastante gordura adicione a cebola e o alho, refogue bem até as pontinhas das cebolas picadas começarem a ficar douradas.

Nesse momento adicione o frango desfiado e refogue até começar a dourar.

Adicione um pouco de extrato de tomate a seu gosto. Bem como sal e pimenta a gosto. Após refogar, retire do fogo.

Agregue na massa, salpicando o queijo prato ralado por cima do frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16687-torta-salgada-da-isis-sem-gluten.html>