

TORTA DE REPOLHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 repolho branco cortado em tiras finas

1 queijo minas cortado em pequenos cubos (aproximadamente 300 g)

300g de presunto cortado em cubos bem pequenos

1 cebola média picada

1 pimenta dedo de moça picada sem sementes

cheiro-verde picado a gosto

sal a gosto

2 tomates sem sementes cortados em cubos

1/2 pimentão verde cortado em cubos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador coloque os ingredientes líquidos primeiro, depois acrescente os ovos, o fermento, o sal e por último a farinha de trigo.

Bata por 5 minutos, a consistência ficará de um creme grosso porém líquido, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes do recheio, logo após pegue a massa e incorpore ao recheio mexendo delicadamente até que esteja bem misturado.

Transfira para uma forma untada (de preferência uma forma redonda de 30 a 40 cm) e leve para assar a 180 °C por 40 minutos ou até que a massa fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17699-torta-de-repolho.html>