

TORTA DELÍCIA DE ATUM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum sem óleo

1 lata pequena de milho verde sem água

1 tomate

1/2 cebola

12 azeitonas sem caroco

1 colher (chá) rasa de oregano

1 colher (chá) de sal rasa

1/2 xícara de molho de tomate

cheiro-verde a gosto

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de leite

1 e 1/2 xícara de farinha

2 colheres (sobremesa) de fermento rasas

2 colheres (sopa) de maisena

1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara de óleo

2 ovos grandes

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes por 3 minutos e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque a cebola, o tomate e a azeitona cortados em pedacinhos pequenos em uma tigela, adicione o restante dos ingredientes.

Misture tudo e reserve.

Unte um refratário médio, coloque metade da massa e depois todo o recheio até cobrir toda a torta (não pode deixar nenhum espaço sem recheio).

Adicione a última camada de massa e leve ao forno a 180° C, preaquecido por cerca de 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17772-torta-delicia-de-atum.html>