

# 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>