

TORTA DA VOVÓ IDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1/3 de xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

200 g de iogurte natural

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de manjerona desidratada ou natural

1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)

sal e pimenta a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 vidro grande (400 g) de palmito picado

3 tomates sem pele e sem sementes picados

2 cebolas médias picadas

2 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas

3 colheres (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de água

1 colher (chá) de coentro desidratado ou natural

1 colher (chá) de cebolinha verde desidratada ou natural

1 colher (sopa) de molho inglês

sal e pimenta a gosto

200 g de queijo mussarela fatiado

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.

Não deixe a cebola amolecer muito.

Adicione os tomates, o palmito e as azeitonas e refogue bem.

Acrescente a farinha de trigo dissolvida na água e a salsinha picada, mexendo até engrossar.

Adicione o coentro, a cebolinha verde e o molho inglês.

Tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe por mais uns 3 minutos.

Reserve e deixe esfriar.

Bata no liquidificador os ingredientes da massa, adicionando primeiro os líquidos e por fim a farinha e bata tudo muito bem.

Por último, adicione o fermento em pó e dê uma leve batida com o liquidificador, para homogeneizar tudo muito bem.

Despeje a massa em uma forma refratária untada e enfarinhada.

Distribua o recheio já frio sobre a massa e cubra com as fatias de queijo mussarela.

Pincele o queijo mussarela com a gema.

Leve ao forno médio, pré-aquecido, por uns 35 minutos ou até dourar.

Sirva acompanhado de uma boa salada verde e de um bom vinho tinto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18254-torta-da-vovo-ida.html>