# TORTA PRÁTICA COM ATUM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

sal a gosto

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:2 latas de atum escorrido

1 tomate picadinho

1 cebola picadinha

1 lata de seleta de legumes

azeitona fatiada, salsinha e sal a gosto

### FINALIZAÇÃO:

Finalização:1 copo de requeijão

queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes da massa.

Coloque em uma forma untada e polvilhada.

Misture os ingredientes do recheio e coloque sobre a massa.

Sobre ela, adicione o requeijão a colheradas e o queijo parmesão ralado.

Leve para assar em forno preaquecido médio por 50 minutos ou até dourar.

Retire e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19184-torta-pratica-com-atum.html