

TORTA DE MORTADELA

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma
- 1 pacote de mortadela, 400 g (usei essas de buchinha, é o tamanho ideal).
- 1 cebola pequena ralada ou processada
- 1 tomate sem pele e sem semente em cubos pequenos
- 1 pote de maionese, 500 g
- 4 colheres (sopa) de catchup
- 1 sachê de tempero em pó sabor toque que limão
- 200 g de mussarela ralada ou processada

MODO DE PREPARO

Reserve um pedaço de aproximadamente 100 g da mortadela para decoração.

Pique a mortadela em cubinhos.

Em uma vasilha misture a mortadela em cubos, a cebola, o tomate, o queijo, o tempero e metade da maionese, misture bem.

Em uma bandeja pequena coloque (6 fatias) de pães arrumando, coloque metade do recheio e espalhe. Coloque outra camada de pão e mais uma de recheio, finalizando com pão.

Em uma vasilha misture 3 colheres cheias de maionese e 4 colheres (sopa) de catchup, formando um creme rosê.

Espalhe o creme na torta em cima e dos lados.

Corte rodela fina de mortadela, com o cortador recorte formato de flores ou do que tiver e decore a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19221-torta-de-mortadela.html>