

TORTA DE ATUM CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

3 ovos
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de leite
1/2 xícara de óleo de girassol
1 colher (sopa) de fermento
sal a gosto

RECHEIO:

1 e 1/2 cebola picada
5 dentes de alho bem picado
1 e 1/2 tomate picado
2 ovos cozidos picados
2 latas de atum natural moído
1 e 1/2 colher (sopa) de cheiro-verde
10 azeitonas verdes picadas
1 lata de milho verde
1 colher (sopa) de margarina
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento por último e bata só para misturar a massa com o fermento.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela derreta a margarina e refogue o alho e a cebola.

Em seguida, acrescente o tomate.

Após refogar um pouco, desligue o fogo.

Acrescente o atum, o milho, a azeitona, o cheiro-verde e por último os ovos cortados.

Misture bem.

Em uma forma média unte com azeite, coloque um pouco da massa, espalhe o recheio todo.

Acrescente o restante da massa.

Polvilhe orégano por cima para dar um gostinho a mais.

Leve ao forno (180 °C) preaquecido por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20114-torta-de-atum-cremosa.html>