

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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