

TORTA RÚSTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros

1 cebola média cortada em 4

2 caldo de carne

250 ml de leite gelado

1 xícara de azeite ou óleo misto

1 dente de alho

15 colheres de farinha de trigo ou o suficiente para dar corpo a massa

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de músculo de vaca cozido, refogado e desfiado

15 azeitonas

2 tomates

1 lata de seleta de legumes escorrido

1 colher (sobremesa) de orégano

1 pitada de sal

1 ovo para passar por cima

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar um creme homogêneo e firme.

Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média e despeje a metade da massa.

Distribua o recheio de forma que toda a torta esteja preenchida.

Coloque o restante da massa sobre o recheio e espalhe cuidadosamente para que os ingredientes fiquem escondidos na massa.

Coloque para assar em forno médio 200º C, por 40 minutos.

Retire do forno, passe a mistura de ovo e orégano por cima com ajuda de um pincel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20777-torta-rustica.html>