

TORTA SALGADA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

250 g de margarina

1 ovo grande

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de margarina

1 lata de milho verde

1 pimentão vermelho cortado em cubos

250 g de presunto cozido sem capa de gordura cortado em fatias grossas e depois em tiras largas

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura média.

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e o sal e faça uma cova no centro.

Preencha com a margarina e o ovo e misture com as pontas dos dedos até obter uma massa que desprenda das mãos.

Em uma panela, aqueça a margarina e coloque todos os ingredientes do recheio, misture e tempere com sal e pimenta.

Divida a massa em 3 partes e reserve uma delas para cobrir a torta.

Abra 2 delas com um rolo em cima do filme plástico, distribuindo o recheio.

Abra a massa reservada formando a tampa da torta, retire as aparas, decore a superfície e pincele com gema batida.

Asse por 45 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20818-torta-salgada-facil-2.html>