

A VERDADEIRA TORTA PORTUGUESA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo peneirada
10 g de fermento biológico seco
20 g de açúcar
10 g de sal
1 ovo inteiro
1 colher (sopa) de margarina
250 ml de leite em temperatura ambiente
2 gemas (para pincelar)
orégano
3 tomates grandes
1 pimentão
1 copo de requeijão cremoso
1 cebola
400 g de mussarela ralada
300 g de presunto ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a farinha, sal, fermento, açúcar e misture tudo.

Logo em seguida, adicione a colher de margarina, 1 ovo e o leite, misture bem com as mãos até que fique uma massa lisa e homogênea.

Quando parar de grudar na vasilha, retire e coloque na mesa.

Faça uma grande bola e cubra com um plástico e deixe descansar por 30 minutos, até que dobre o volume.

Enquanto isso, corte os tomates, cebola e pimentão bem pequenos.

Abra a massa em disco, forre o fundo da forma de 35 cm, faça furos com o garfo para a massa não criar bolhas.

Logo em seguida, coloque o presunto espalhando, o queijo mussarela, espalhe o requeijão, tomate, cebola e pimentão.

Abra outro disco de massa e coloque por cima do recheio, fechando a forma como torta.

Em cima, corte as abas e coloque tomates picadinhos bem pequenos, espalhados por cima.

Pincele a gema e polvilhe orégano.

Pronto, coloque para assar por 15 minutos, em forno a 220° C.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22915-a-verdadeira-torta-portuguesa.html>