

TORTA CREMOSA DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito
2 tomates
1 cebola
sal a gosto
orégano e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de farinha de trigo
azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Pique os tomates e a cebola, em seguida, coloque na panela com um pouco de azeite e deixe refogar um pouco.

Em seguida, adicione o palmito sem o caldo que vem no vidro.

Depois coloque os temperos e o sal a gosto.

Não deixe refogar muito, é só até murchar um pouco, depois acrescente a colher de trigo, mexa até ficar num ponto cremoso e desligue.

Deixe o forno preaquecido a 180° C, pelo menos 15 minutos antes.

Unte a forma com óleo, em seguida coloque uma camada de massa, o recheio e mais uma camada de massa por cima.

Polvilhe com um pouco de queijo parmesão por cima e leve ao forno, por aproximadamente 45 minutos ou até que a massa fique bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22983-torta-cremosa-de-palmito.html>