TORTA SALGADA DE ATUM DA MAIANE

INGREDIENTES

	MASSA:
Massa:3 ovos	
1 e 1/2 xicara de leite	
1/2 xicara de oleo	
3 colheres (sopa) de queijo ralado	
1/2 xícara de farinha de trigo	
1/2 xícara de amido de milho	
2 xícaras de batata cozida e amassada	
1 colher (sopa) de fermento químico	
	RECHEIO:
Recheio:4 latas de atum ralado	
1 lata de ervilhas	
1 cebola grande picada	
1 tomate maduro picado	
1/2 pimentão vermelho picado	
coentro a gosto	
2 colheres (sopa) de azeite doce	
1 copo de requeijão cremoso	
	MODO DE PREPARO
	RECHEIO:
Recheio:Escorra o atum e reserve.	
Aqueça o azeite numa frigideira, doure a cebola, acrescente o tomate, o pimentão, o coentro e a ervilha e mexa até misturar bem.	

MASSA

Massa:No liquidificador bata os ovos, o leite, o óleo e o queijo ralado por 2 minutos.

Acrescente o atum escorrido, deixe refogar por 3 minutos, mexendo sempre e reserve.

Acrescente a batata, a farinha de trigo, o amido de milho e, por último, o fermento.

MONTAGEM

Montagem:Use uma forma redonda média untada e enfarinhada.

Coloque um pouco da massa, o recheio e, por cima, o requeijão cremoso.

Por último, adicione o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 180° C.

Em aproximadamente 40 minutos estará assada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/23095-torta-salgada-de-atum-da-maiane.html}$