

TORTA SALGADA DE ATUM DA MAIANE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

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.

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

MASSA:

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

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 180º C.

Em aproximadamente 40 minutos estará assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23095-torta-salgada-de-atum-da-maiane.html>