

TORTA DE ATUM SIMPLES E FÁCIL AO FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo (200 g +ou-)
1/2 xícara de óleo (120 ml + ou -)
1 e 1/2 xícara de Leite (300ml +ou-)
2 ovos
1 colher de sobremesa de fermento em pó (10g +ou-)
sal a gosto
temperere se preferir (usei um sachê de 5 g de tempero pronto)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum
1 lata de milho com ervilha
1 e 1/2 cebola picada
2 dentes de alho amassados ou picados
5 azeitonas grandes picadas
sal a gosto
temperere a gosto (usei Páprica picante)
2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite, o óleo, os ovos e o tempero (se quiser).
Acrescente aos poucos a farinha misturada com o sal.
Por último acrescente o fermento e deixe por 2 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e o alho no azeite até dourar.
Adicione o resto dos ingredientes, deixe até ficar um pouco seco e reserve.
Coloque a metade da massa em uma forma untada, acrescente o recheio e, em seguida, o restante da massa.
Por último, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno a 180º C preaquecido por 30 minutos ou até dourar.

Usei uma forma antiaderente de 33 cm X 23 cm.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23793-torta-de-atum-simples-e-facil-ao-forno.html>