

TORTA FÁCIL DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de leite

1 pacotinho de queijo ralado

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 dente de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola bem picadinha

3 tomates bem picadinhos

cheiro-verde a gosto

2 latas de atum

azeite, sal e pimenta-do-reino para temperar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Junte a cebola, o tomate, o cheiro-verde e o atum e tempere a gosto com sal, pimenta e azeite.

MASSA:

Massa: No liquidificador bata todos os ingredientes da massa.

Em uma forma untada, coloque toda a massa e por cima coloque o recheio.

Com o auxílio de um garfo espalhe o recheio de forma que se incorpore levemente à massa.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24570-torta-facil-de-atum.html>