TORTA DE PALMITO COM MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de massa folhada (400 g)

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) de azeite

2 cebolas picadas

2 dentes de alho amassados

3 tomates picados

2 vidros de palmito picados (800 g)

2 cubos de caldo de galinha

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de cheiro verde picado

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

1 copo de requeijão cremoso (250g)

3 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o alho e frite até dourar levemente.

Acrescente o tomate, o palmito, o caldo de galinha, sal, pimenta, o cheiro verde, a azeitona e refogue, mexendo, até amaciar.

Retire do fogo e coloque metade do refogado no liquidificador.

Adicione o creme de leite, o leite, o requeijão, o amido de milho e bata.

Volte à panela com o restante do refogado e leve ao fogo médio, mexendo, até engrossar.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Abra a massa com um rolo e com metade dela forre uma forma de aro removível de 30cm de diâmetro, não esqueça de guardar massa para colocar na lateral.

Espalhe o recheio já frio e cubra com o restante da massa.

Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar levemente.

Retire do forno, deixe descansar por 10 minutos, desenforme e sirva.

Se desejar, sirva acompanhada de salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26842-torta-de-palmito-com-massa-folhada.html