

TORTA DE ESCAROLA COM ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de queijo ralado

1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de leite

1 colher de café de fermento em pó

3 ovos

RECHEIO:

Recheio: 1 pé de escarola cozida na água e sal

1/2 cebola

1 tomate

10 azeitonas pretas

1 lata de atum

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater tudo no liquidificador, fora o fermento.

Depois acrescentar o fermento e dar só mais uma batida.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhar a escarola na água e sal.

Depois escorrer a água e espremer bem, até sair o máximo da água.

Refogar tudo, na ordem, a cebola, o tomate, a escarola, o atum, o orégano e a azeitona.

Untar a forma com um pinguinho de óleo.

Coloque metade da massa na forma.

Espalhar o recheio, bem homogeneamente, por cima da massa.

Coloque a outra metade da massa por cima.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por uns 20 minutos.

Para verificar se o meio já assou, enfie um palito no meio da torta até o fundo, quando ele sair limpo, é porque está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27354-torta-de-escarola-com-atum.html>