

# TORTA DE PALMITO ESPECIAL (RECEITA DE GERAÇÃO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 150 ml de creme de leite  
2 ovos levemente batidos  
100 g de margarina amolecida em temperatura ambiente  
farinha até dar ponto (mais ou menos 4 xícaras)  
sal a gosto  
1 gema para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 1 pote de 500 g ou mais de palmito em cubos  
1 lata de ervilha escorrida  
1 tomate médio  
1 bisnaga de catupiry  
1 colher de sopa da água do palmito em conserva

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, até ficarem homogêneos e virar uma bola.  
Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível ou refratário (não precisa untar).  
Para isso, use o rolo de massas ou vá tirando pedacinhos da massa e moldando.  
Faça alguns furinhos no fundo com um garfo.

### RECHEIO:

Recheio: Pique bem picadinho, o tomate e coloque na panela junto com um pouco de azeite, 1/2 lata de ervilha e a água do palmito.  
Salgue e vá misturando.  
Deixe esfriar por 10 a 15 minutos, fora da geladeira.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma colherada do molho na massa e salpique as ervilhas sobre o molho.

Coloque um pouco de palmito picado e depois mais molho.

E assim sucessivamente.

Cubra com outra parte da massa por cima.

Pincele com a gema.

Asse a 180°C, até dourar e o recheio estiver cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27865-torta-de-palmito-especial-receita-de-geracao.html>