

# TORTA DE VAGEM/PRESUNTO E QUEIJO DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara de óleo

1 e 1/2 xícaras de leite

2 xícaras bem cheias de farinha de trigo

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 colher de café de sal

1 colher de sopa de fermento em pó que só será colocado por último

### RECHEIO:

Recheio:2 xícaras de vagem cozida "al dente" e picadinhas

1 tomate sem sementes picadinho

1 colher de azeite

6 azeitonas picadinhas.

150 g de presunto picadinho (aproximadamente)

100 g de muçarela ou outro queijo de sua preferência picadinhos (aproximadamente)

salsa, cebolinha a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata numa batedeira o óleo, leite e ovos, bata bem.

Coloque então a farinha de trigo, queijo parmesão e o sal e continue a bater bem.

Desligue a batedeira e coloque o fermento em pó mexendo delicadamente.

Reserve.

Em uma tigela, misture bem os ingredientes do recheio.

Reserve.

Montagem:

Num pirex ou bandejola, untado e polvilhado com farinha de trigo, coloque a metade da massa.

Espalhe homogeneamente o recheio.

Coloque por cima o restante da massa.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por, aproximadamente, 50 minutos ou até que fique douradinho.

Nota: Você pode substituir o presunto por carne moída refogada, peito de frango desfiado.

Também pode colocar outros vegetais como milho, ervilhas, cenoura picada.

Não se esqueça que todo recheio deve estar frio e sem caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28108-torta-de-vagem-presunto-e-queijo-do-lucio-cezar.html>