

TORTA SALGADA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 colheres de sopa de trigo
4 colheres de sopa de leite
3 colheres de sopa de azeite ou óleo comum
1 colher de sopa de molho de tomate
1 ovo
1 pitada de sal a gosto
1 pitada de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:
2 fatias de queijo a sua escolha
2 fatias de presunto (pode ser substituído por: peito de peru, mortadela, salaminho italiano, linguiça, frango desfiado ou pedacinhos de carne vermelha)
temperos ao seu gosto (orégano, manjericão, tomilho, tomate seco)
alho e cebola a gosto
salsinha e cebolinha a gosto
1/2 tomate em cubinhos ou 3 tomates cereja cortados ao meio

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes da massa em uma pequena vasilha de porcelana.

Se preferir, junte todos os ingredientes do recheio em uma frigideira e refogue.

Agora é só juntar massa e recheio na vasilha de porcelana e levar ao micro-ondas por 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28704-torta-salgada-de-micro-ondas.html>