

# TORTA DE SHIMEJI COM ALHO PORÓ E CREAM CHEESE

## INGREDIENTES

### MASSA PODRE:

Massa podre: 3 xícaras de farinha de trigo

3 gemas

1 colher de sopa de fermento em pó

4 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

água gelada

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de cogumelo shimeji

2 alhos-porós fatiados em rodela

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de molho shoyu

2 colheres de sopa de saquê culinário (opcional)

1 pote de cream cheese (philadélfia)

cebolinha a gosto

sal a gosto (se necessário)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Refogue o shimeji na manteiga durante 5 minutos.

Após esse tempo ele terá soltado bastante água, então acrescente todo o alho-poró.

Quando o alho-poró murchar, acrescente o shoyu e o saquê culinário.

Refogue até a água quase secar.

Não deixe secar tudo, para não ficar muito seco.

Experimente se há a necessidade de acrescentar sal (às vezes o sal do shoyu e da margarina, caso seja a com sal, são o suficiente).

Desligue o fogo e acrescente o cream cheese.

Misture bem.

Acrescente a cebolinha, por último e reserve o recheio.

## MASSA:

Massa: Misture bem todos os ingredientes com a mão, menos a água gelada.

Acrescente a água gelada aos poucos sempre sovando a massa até ficar no ponto (não muito dura).

Divida a massa em duas partes, uma com mais massa que a outra.

A parte com mais massa vai em baixo.

Vai arrumando a massa no fundo da forma com a mão e subindo nas laterais.

Acrescente o recheio, espalhando uniformemente por toda a superfície do fundo.

Dobre por cima do recheio a massa das laterais que sobrou.

Com a outra parte da massa faça a tampa, abra a massa em uma superfície lisa e coloque-a sobre o recheio, grudando-a com a lateral "dobrada".

Pincele a superfície com gema e coloque para assar até que a massa fique dourada.

Não precisa untar a forma, pois a massa fica oleosa por causa da margarina.

Use uma forma de fundo removível, fica mais prático de cortar a torta por causa do recheio que fica escorregadio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29512-torta-de-shimeji-com-alho-poro-e-cream-cheese.html>