

TORTA DE PALMITO E CATUPIRY FESTIVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros

1 gema para pincelar

600 g de farinha

300 g de margarina

48 ml de água

sal

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de sopa de azeite ou óleo

2 e 1/2 xícaras de palmito picados

2 tomate picados

1 colher de sopa de massa de tomate

1 caldo de galinha

2 cebolas picadas

1/2 sachê de azeitonas picadas

sal

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 xícara de leite

catupiry (tente usar o original, faz uma grande diferença)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em uma tigela.

Sove bem até obter uma massa lisa que solte facilmente das mãos.

Leve à geladeira por 30 minutos.

Separe 2/3 da massa e forre uma assadeira de fundo removível (30 cm e alta).

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola.

Acrescente o palmito e o tomate.

Espere o tomate murchar e acrescente o caldo de galinha.

Mexa até o caldo dissolver.

Adicione azeitonas e coloque a massa de tomate.

Dissolva a farinha no leite e junte na panela.

Mexa até engrossar levemente, ajuste o sal se julgar necessário.

MONTAGEM:

Montagem: Na assadeira já com a massa, faça alguns furos com o garfo e coloque Catupiry, forrando bem o fundo.

Coloque o recheio de palmito e cubra com mais Catupiry.

Abra um disco com a massa restante e cubra a torta, apertando as laterais na borda para prender.

Faça poucos furos com os garfos na massa e depois pincele com a gema.

Leve para assar no forno preaquecido a 230°C.

Asse em torno de 20 a 30 minutos (depende da potência do seu forno).

Aguarde uns 15 minutos para desenformar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30287-torta-de-palmito-e-catupiry-festiva.html>