

TORTA SALGADA DE PRESUNTO, QUEIJO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/4 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de leite
3 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
100 g de queijo parmesão ralado (deixe um pouquinho para polvilhar a massa)
1 colher (sopa) de fermento em pó
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de mussarela (em fatias ou cubinhos)
200 g de presunto (em fatias ou cubinhos)
1 tomate sem pele e sem sementes (em cubinhos)
1 copo (200 g) de requeijão cremoso
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar homogêneo (primeiro bata bem os ovos, para não ficar com cheiro ruim. Acrescente os outros ingredientes, deixando o fermento por último).

Coloque metade da massa em uma assadeira untada.

Espalhe o recheio sobre a massa que está na assadeira e cubra com o restante da massa.

Polvilhe queijo ralado em cima da torta ainda crua.

Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33039-torta-salgada-de-presunto-queijo-e-requeijao.html>