

TORTA SALGADA LEVE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 ml de leite

3/4 xícara de óleo

2 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 pacote de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 300 g de frango desfiado ou carne moída

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa molho ou estrato de tomate

1/2 lata ou pacote de milho

1/2 lata ou pacote de ervilha

1/2 lata de creme de leite

tomate, cebola, pimentão a gosto (picados)

1 dente alho grande amassado

1/2 tablete de caldo de sua preferência

temperos verdes a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Esquente a panela e adicione a manteiga ou margarina, o alho e a cebola, até dourar os ingredientes.

Acrescente o tomate, pimentão, os temperos verdes, a pimenta, o tablete de caldo e o molho de tomate. Misture bem e acrescente um pouco de água.

Após uns 2 minutos, acrescente o frango desfiado ou a carne moída, misture bem e deixe cozinhar.

Após o cozimento, acrescente o milho, a ervilha, o creme de leite e o queijo ralado. Misture tudo e, quando ferver, desligue e reserve.

MASSA:

Massa:

MONTAGEM:

Bata os ovos, o leite, o óleo, o queijo ralado no liquidificador, por 1 a 2 minutos.

Com o liquidificador ainda batendo os ingredientes, adicione aos poucos a farinha de trigo.

Deixe batendo por mais 30 segundos e acrescente o fermento.

Bata tudo por mais 20 segundos e reserve.

Montagem: Preaqueça o forno em 180°C e reserve uma travessa de vidro ou inox que caiba todo o conteúdo da massa e do recheio.

Na travessa (sem untar), coloque metade da massa, adicione todo o conteúdo, espalhando-o e depois cubra com a outra metade da massa.

Salpique orégano e leve ao forno por, aproximadamente 30 a 40 minutos.

Quando estiver uma casquinha dourada por cima, desligue o forno.

Sirva ainda quente com arroz e batata frita ou batata-palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33516-torta-salgada-leve.html>