

TORTA DE PRESUNTO E QUEIJO DA LIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha

1/2 xícara de manteiga

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 pitada de sal

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 250 g de presunto em cubos

250 g de queijo em cubos

100 g de champignon

10 azeitonas sem caroço

200 g de creme de leite

cheiro verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, o ovo e a manteiga em temperatura ambiente.

Coloque o sal e o leite, até formar uma massa homogênea.

Faça uma bola com a massa.

Se precisar, pode acrescentar um pouco mais de leite, mas não deixe a massa muito mole. Sobre filme de pvc, abra a massa para forrar o fundo e as laterais de uma assadeira redonda de fundo falso (24 cm).

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes picados em uma vasilha. Coloque o recheio dentro da assadeira já forrada com a massa no fundo e laterais. Recorte o excesso de massa com uma faca (o excesso pode ser utilizado para decorar, com tiras sobre o recheio). Por último, pincele uma gema sobre as tiras de massa colocadas sobre a torta. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até ter a massa dourada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33527-torta-de-presunto-e-queijo-da-lis.html>