

TORTA ESPECIAL PARA SEMANA SANTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de trigo

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 colheres de café de pó royal

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 300 g de bacalhau desfiado

1 tomate picado

1 cebola picada

3 colheres de azeite

1/2 xícara de azeitonas picadas

1 vidro de palmito

5 colheres de maionese

150 g de queijo mussarela

3 dentes de alho amassados

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos ingredientes da massa.

Amasse tudo com as mãos até desgrudar.

Forre uma assadeira média com metade da massa.

Para o recheio, refogue o alho no azeite, junte a cebola, o bacalhau, o tomate, a azeitona e deixe cozinhar uns 5 minutos.

Coloque o recheio em cima da massa.

Por cima do recheio coloque o palmito picado em rodela finas ou cubinhos.

Coloque o queijo mussarela junto com a maionese e cubra com a outra metade da massa. Não precisa untar a forma.

E o tempo no forno é até a massa ficar durinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34516-torta-especial-para-semana-santa.html>