

TORTA SALGADA LIGHT

INGREDIENTES

4 pacotes de pão de forma sem casca para torta fria
2 potes grandes de maionese light
3 latas de atum light
1 ricota pequena
1 cenoura grande
4 ovos cozidos
150 g de presunto ou peito de peru
1 colher de sobremesa de catchup
1 colher de sobremesa de mostarda
Sal, salsa, cebolinha e orégano a gosto (nas pastas)
Ervilha, cenoura, batata palha e tomate cereja para decorar

MODO DE PREPARO

PASTA I - RICOTA COM CENOURA:

Pasta I - Ricota com cenoura: Amasse a ricota, rale a cenoura, adicione sal e salsinha à gosto. Misture tudo com 1/2 pote de maionese.

PASTA II - ATUM:

Pasta II - Atum: Escorra a água do atum e amasse bem, adicione o catchup, o orégano e misture com 1/2 pote de maionese

PASTA III - OVOS COM PRESUNTO:

Pasta III - Ovos com presunto: Amasse os ovos, pique o presunto em quadradinhos bem pequenos, adicione o sal, cebolinha à gosto e a mostarda. Misture tudo com 1/2 pote de maionese.

MONTAGEM:

Montagem: Alterne camadas de pão e pasta. A primeira e última camadas devem ser de pão.

Passa a maionese restante (quanto for necessário) em cima e nas laterais da torta para fixar melhor a decoração.

Finalize decorando com cenoura em rodela, ervilha, batata palha, tomate cereja ou o que mais sua criatividade permitir.

De preferência, faça no dia anterior e mantenha refrigerado até a consumação.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34759-torta-salgada-light.html>