

TORTA RÁPIDA COM LEGUMES E ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 colheres (de sopa) de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (de sopa) de óleo

2 colheres (de sopa) de margarina

1 colher (de chá) de fermento

300 ml de leite

1 sachê de Sazón

RECHEIO:

Recheio: 1/2 cenoura

1 beterraba pequena

1/2 cebola das grandes

1 tomate grande

2 folhas de couve-folha

1/2 pote de requeijão

1/2 sachê de Atum pronto

1/2 lata de ervilha e milho verde

4 batatas pequenas

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, enquanto isso bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve.

Rale a cenoura, a beterraba, pique a cebola, o tomate e a couve-folha.

Coloque em um recipiente e misture com o requeijão, o atum pronto, a ervilha e o milho verde, reserve.

Unte uma forma com margarina e farinha.

Amasse as batatas cozidas no fundo da forma.

Coloque metade da massa na forma, logo após todo o recheio, para terminar complete a forma com o restante da massa, se preferir coloque orégano por cima.

Leve ao forno de 20 a 25 minutos, ou até que a massa esteja seca.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34819-torta-rapida-com-legumes-e-atum.html>