

TORTA DE ESTROGONOFE DE LEGUMES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

300 ml de óleo

400 ml de leite

12 colheres de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

2 colheres de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

4 colheres de mostarda

6 colheres de ketchup

3 gotas de shoyu (opcional)

Legumes e verduras (a vontade)

Queijo (8 fatias ou 200 g)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Colocar água em uma panela e acrescentar os legumes e as verduras que precisam ser refogados, acrescentando uma colher de sal e levar ao fogo até ferver.

Em uma outra panela, acrescentar o creme de leite, o molho de tomate, a mostarda, o ketchup e o shoyu.

Levar ao fogo baixo, deixando até que forme uma calda.

Em seguida, junte os legumes e as verduras na panela em que se formou a calda do estrogonofe.

MASSA:

Massa: Bater os ingredientes da torta salgada no liquidificador (primeiro os ingredientes líquidos, como o ovo, o óleo e o leite, depois, a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó).

Untar uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Acrescentar metade da massa da torta na forma untada, em seguida, acrescentar o recheio do estrogonofe e por fim, a outra metade da massa.

Colocar as fatias de queijo por cima da massa.

Levar ao forno a 200°C por aproximadamente 50 minutos.

Após 50 minutos, aumentar para 250°C e deixar mais 3 minutos, para dourar a massa e ficar crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35209-torta-de-estrogonofe-de-legumes.html>