

TORTA SALGADA DO AMOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha

1 pote de 500 g margarina ou manteiga

1 colher de chá de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 kg de carne seca

1 cheiro verde

1 cebola grande

500 g de palmito

400 g de tomate

200 g de azeitona

3 dentes de alho

4 colheres de sopa de óleo

200 g de creme de leite

1 gema de ovo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma bacia grande coloque 1 kg de farinha.

Junte a manteiga ou margarina e, com um garfo, vá misturando a farinha e manteiga até obter uma consistência de massa de pão.

Separe uma parte para fazer a tampa da torta.

Reserve a massa.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe e desfie a carne seca.

Pique o tomate, cebola, azeitona, palmito e o cheiro verde.

Amasse o alho.

Em uma panela grande refogue a cebola e o alho.

Acrescente a carne seca e deixe refogando juntos.

Coloque o restante dos ingredientes e refogue tudo.

Acrescente o creme de leite para obter cremosidade do recheio.

Coloque sal a gosto.

Unte a forma, abra a massa e coloque na forma.

Em seguida acrescente o recheio, abra a massa da tampa e feche a torta.

Decore com as iniciais dos nomes do casal.

Leve ao forno com a potencia de 250°C por 50 minutos.

Pincele a gema de ovo e aumente para o fogo máximo por mais 40 minutos.

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35334-torta-salgada-do-amor.html>