

TORTA DE PALMITO CAMPEÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 Xícara de água gelada
1/2 Pacote de manteiga gelada
3 Xícaras de farinha de trigo
1 Colher de chá rasa de sal
1 Colher de chá rasa de fermento em pó
1 Gema de ovo

RECHEIO:

Recheio: 1 Cebola média picada
2 dentes de alho picados
1 Tomate sem pele e sem semente picado
1 vidro de palmito
Sal a gosto

OPCIONAIS:

Opcionais: Algumas azeitonas verde picadas
2 ovos cozidos picados

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, refogue todos os ingredientes. Coloque a cebola e os dentes de alho e refogue, quando a cebola estiver transparente coloque o tomate picado e refogue mais um pouco para o tomate desmanchar. Coloque os palmitos, cuidado para não colocar palmito duro, mexa e aperte um pouco para desmanchar o palmito e o tomate.

Coloque o recheio dentro do pirex.

Use uma colher para distribuir uniformemente.

FAZENDO A TAMPA:

Fazendo a tampa: Não manuseie muito a massa, pois quanto mais manuseada, mais duro fica.

Abra a massa com um rolo.

Enrole a massa no rolo para transportar para o pirex.

Aperte as bordas para juntar a tampa com o fundo.

Use uma faca sem serra para cortar as beiradas com cuidado.

Corte a beirada onde sobra massa não deixando até em cima do pirex.

Junte a massa que sobrou para fazer as tirinha para enfeitar a torta.

Abra a massa e corte tiras que iremos colocar em cima da torta.

Use as tiras maiores para o meio da torta, assim você não precisará quebrar as tiras grandes.

Ainda a massa que sobrou faça rolinhos que ficarão em cima das tiras.

Agora vamos untar a massa com a gema batida, use um pincel ou uma colher para espalhar a gema uniformemente em cima da massa.

Pronto! Pode levar ao forno!

Forno preaquecido, veja se está 'dourado' em cima e embaixo, se estiver, a massa estará pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35597-torta-de-palmito-campea.html>