

TORTA DE PRAIA

INGREDIENTES

CREME BECHAMEL:

Creme bechamel:1/2 litro de leite UHT integral

1 colher das de sobremesa de manteiga sem sal

1 sache de caldo de galinha em pó

2 gemas passadas por peneira

1 colher das de sopa de amido de milho

50 g de queijo parmesão ralado fino

Sal, noz-moscada ralada e temperos a gosto

RECHEIO:

Recheio:4 tomates maduros, sem peles, sem sementes e bem picados

3 colheres das de sopa de cebola bem picada

2 colheres das de sopa de azeitonas verdes fatiadas ou a gosto

3 colheres das de sopa de maionese tradicional

4 colheres das de sopa de salsinha fresca picada

1 colher das de chá de orégano seco

200 g de mortadela defumada fatiada e cortada em tirinhas

100 g de mussarela ralada

1 xícara das de chá de frango cozido e desfiado

2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubinhos

1 lata de ervilhas cozidas no vapor (opcional)

Sal, pimenta e temperos a gosto

COBERTURA:

Cobertura:50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

CREME BECHAMEL:

Creme bechamel:Bata todos os ingredientes juntos e leve ao fogo até obter um creme espesso. Utilize na montagem.

RECHEIO:

Recheio:Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Unte com manteiga uma assadeira ou um refratário retangular grande.

Alterne camadas de pão de aveia, metade do creme e todo o recheio. Finalize com outra camada de pão, o creme restante e a cobertura.

Asse em forno pré-aquecido à 180°C até dourar ligeiramente. Sirva a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35871-torta-de-praia.html>