

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 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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