TORTA DE PALMITO D. HELIDE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cebola média picada

2 tomates sem pele nem sementes, picados

1 vidro de palmito

orégano

tomilho

1 xícara de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

10 azeitonas sem caroço, picadas

sal a gosto

pimenta a gosto

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

50 g de margarina (1/2 tablete)

1 colher de chá de fermento em pó

1 ovo

um pouco de leite para acertar a massa

1 colher de chá de sal

1/2 xícara de leite

1 gema de ovo para pincelar por cima da massa

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Ferva o palmito e imediatamente depois jogue na água gelada.

Pique o palmito em rodelas e reserve.

Dourar a cebola no azeite.

Colocar o tomate picado.

Colocar o palmito, orégano e tomilho.

Dissolva 1 colher de sopa de farinha de trigo na xícara de leite.

Jogue aos poucos, até formar uma massa mole.

Coloque pimenta a gosto.

Coloque as azeitonas picadas e deixe esfriar.

MASSA:

Massa:Peneirar as 2 xícaras de farinha em uma tigela.

Adicionar o fermento e o sal e misturar.

Bater o ovo e jogar na massa.

Colocar a margarina. Aquecer brevemente na frigideira para facilitar a homogeneidade.

Colocar o leite aos poucos para deixar a massa mais consistente.

Repartir a massa ao meio.

Abrir a primeira metade e colocar em uma forma antiaderente de 20 cm (~8”), deixando as bordas altas para segurar o recheio meio mole.

Se desejar, reserve um pouco de massa para fazer umas tirinhas para enfeitar a torta.

Abrir a segunda metade e cobrir a torta.

Colocar as tirinhas por cima.

Pincelar por cima com a gema de ovo e pitada de sal para deixar a massa brilhante.

Deixar no fogo médio, aproximadamente 20~30 minutos 200ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36243-torta-de-palmito-d-helide.html