

TORTA DE ATUM DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum ralado

1 lata de milho

1 porção pequena de ervilha fresca

1 porção pequena de azeitona verde picada

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

3 tomates médios picados em cubos sem sementes

1 xícara de cheiro-verde picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes da massa ao liquidificador e bata até homogeneizar e reserve.

Para o recheio, refogue a cebola e o alho no azeite.

Junte os demais ingredientes, exceto o cheiro verde e refogue por mais ou menos 5 minutos.

Por fim junte o cheiro verde e reserve.

Para montar, unte uma forma retangular pequena, despeje metade da massa, arrume por cima o recheio e despeje o resto da massa com cuidado.

Asse em forno moderado preaquecido até ficar moreninha (cerca de 40 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36454-torta-de-atum-de-liquidificador.html>