

TORTA SALGADA DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos de trigo com fermento

3 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola grande picada

1 tomates grande picado

1 pimentão médio picado

1/2 lata de milho verde

1/2 lata de ervilha

10 azeitonas verdes picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem, no liquidificador, todos os ingredientes até ficar uma massa grossa.

A massa não pode ficar rala de jeito nenhum.

RECHEIO:

Recheio: Em uma travessa coloque todos os ingredientes picados e acrescente a massa batida.

Unte a forma com óleo e trigo e coloque a massa misturada ao recheio.

Se quiser pode acrescentar por cima um molho de frango desfiado, sardinha, queijo, presunto. Polvilhe um pouco de queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36798-torta-salgada-de-forno.html>