

TORTA CROCANTE DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

3 colheres de queijo ralado

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 cubo caldo Knorr de carne

1 colher de fermento em pó

sal a gosto

margarina e trigo para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum ralado

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 tomate grande picado em cubos

1 cebola média picada em cubos

1 maço de salsinha picado

1 maço de cebolinha picado

1 cenoura pequena picada em cubos

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e acrescente aos poucos o trigo, o queijo ralado, o sal, o caldo Knorr, 1/2 maço de cebolinha e 1/2 de salsinha até ficar uma massa bem cremosa. Como a massa vai ficar um tanto pesada recomendo bater em duas partes.

Despeje metade da massa na forma (35cm x 25cm) já untada com a margarina e o trigo.

Em um refratário junte todos os ingredientes do recheio, adicione a outra metade do maço de cebolinha e salsinha já devidamente picados e misture bem.

Espalhe delicadamente os ingredientes do recheio e em seguida despeje o restante da massa e polvilhe queijo ralado a gosto.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar.

E sirva quente ou frio, como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37828-torta-crocante-de-atum.html>