

# TORTA QUENTE DA MAMÃE

## INGREDIENTES

1 pacote de pão fatiado  
500 g de mortadela ralada  
100 ml de leite  
2 cebolas grandes  
1 dente de alho  
2 tomates maduros grandes  
cebolinha picada  
1 pitada de orégano  
2 colheres rasas de sopa de colorau  
1/2 lata de milho (preferencial)  
300 g de queijo mussarela fatiado  
1 fio de azeite  
sal a gosto  
1 copo pequeno de água quente

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho e a cebola.

Pique o tomate e a cebolinha verde e coloque junto da cebola e alho. Coloque o colorau.

Acrecente a mortadela ralada, o milho e o sal e refogue.

Coloque 1 copo de água quente e leite, deixe cozinhar até que fique um molho consistente.

### MONTAGEM:

Montagem: Forre uma forma refratária com os pães.

Coloque uma camada do recheio e cubra com queijo.

Coloque outra camada de pão e o restante do recheio.

Cubra com queijo e salpique orégano por cima, regue com um fio de azeite.

Leve ao forno por 15 minutos.