

TORTA DE PALMITO (MASSA PODRE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 15 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de gordura vegetal

3/4 de xícara de leite

gema de ovo para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 3 tomates sem pele e sem caroço picados (não muito pequenos senão derretem)

2 cebolas raladas

1 colher de sopa de alho moído

1 colher de sopa de requeijão (para dar a liga)

1 vidro de palmitos picados (também não tão pequenos para não derreter)

150 g de queijo prato ralado (ou mussarela)

2 ovos cozidos picados

azeitonas verdes picadas

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de Palmito: Refogue a cebola e o alho no azeite.

Coloque os tomates (espere secar um pouco da água), coloque os palmitos, a azeitona, sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Misture o requeijão (para dar uma liga).

Por último misture a salsinha picada, os ovos cozidos e o queijo.

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e sove bem a massa.

Coloque em um saco plástico e deixe na geladeira por 20 minutos. Reparta a massa em 2 partes e separe um pedaço para fazer a decoração.

Abra metade da massa com um rolo e forre a forma (inclusive as laterais).

Coloque o recheio e abra a outra metade da massa e forre por cima. Faça tirinhas e coloque por cima para decorar.

Pincele a gema de ovo por cima de toda a torta e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37969-torta-de-palmito-massa-podre.html>