

TORTINHA SALGADA PRÁTICA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 ou 2 latas de atum (de acordo com o gosto pessoal)

3 tomates maduros em rodela (ou picados para facilitar o corte a mesa)

1 cebola média picada

250 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, por último coloque o fermento e deixe bater ligeiramente e reserve.

Em refratário untado e enfarinhado coloque metade da massa, forre com mussarela, o tomate, a cebola e o atum (você pode alternar a ordem dos ingredientes do recheio se preferir).

Asse em forno aquecido.

Você pode decorar com mussarela por cima, isso dará a cor bronzeada e uma crocância em cima da torta, ou da forma que preferir. Esta torta se serve preferencialmente de morna a fria, mas também já servi quente apesar de ficar um pouco mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38015-tortinha-salgada-pratica.html>