

# A FANTÁSTICA TORTA DE ESCAROLA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:bacon em cubinhos a gosto  
2 dentes de alho  
1 cebola picada  
5 colheres (sopa) de azeite  
2 pés de escarola, limpos e picados  
2 xícaras de leite  
2 colheres (sopa) de amido de milho

### MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo  
1/2 xícara de amido de milho  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1 pitada de sal  
4 colheres (sopa) de manteiga  
2 ovos  
1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Fritar o bacon no azeite.

Colocar a cebola.

Fritar o alho quando a cebola estiver dourada.

Juntar a escarola e mexer até murchar.

À parte, misturar o leite e o amido de milho, levar ao fogo mexendo sempre até engrossar. Juntar as duas preparações mais o bacon e deixar esfriar.

Se for colocar sal, coloque depois de juntar as preparações para não fazer água, pois se colocar no momento em que refogar a escarola ela solta água.

### MASSA:

Massa: Misturar os ingredientes pela ordem e amassar sem sovar.

Caso seja preciso, acrescentar 1 ou 2 colheres (sopa) de água fria. Deixar descansar na geladeira por 30 minutos.

#### MONTAGEM:

Montagem: Abrir 2/3 da massa e forrar o fundo e os lados de uma forma desmontável (média).

Colocar o recheio dentro. Cobrir com o restante da massa. Pincelar com a gema e levar ao forno quente por 25 minutos. Desenformar enquanto quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38134-a-fantastica-torta-de-escarola.html>