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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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