

TORTA DE ATUM DO VITOR

INGREDIENTES

MASSA

:

2 xícaras de leite

3 ovos

2 colheres de manteiga ou margarina em temperatura natural

2 xícaras de farinha peneirada

Sal e pimenta a gosto

1 colher de fermento químico

RECHEIO:

Recheio:4 latas de atum sólido

1 pimentão verde picado

1 tomate picado

1 cebola picada

1 lata de milho

1 lata de ervilha (opcional)

200 g de mussarela picada

1/2 xícara de azeitona picada (sem caroço) e algumas inteiras para enfeitar

1 colher de orégano

1 xícara de salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Unte uma forma média com um fio de azeite.

Em uma tigela misture os ingredientes do recheio e reserve.

Em outra tigela misture os ingredientes da massa e misture ao recheio.

Despeje na forma e coloque por cima algumas azeitonas inteiras para enfeitar.

Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40400-torta-de-atum-do-vitor.html>