

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40400-torta-de-atum-do-vitor.html>