

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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