# TORTA DE ATUM DO VITOR

## **INGREDIENTES**

٠	

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 180ºC por aproximadamente 35 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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