

# TORTA DE ATUM E PALMITO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 kg de batata inglesa  
2 ovos inteiros  
3 colheres de sopa de margarina  
3 xícaras de chá de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de fermento em pó  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio:  
1 lata de atum light  
1 vidro pequeno de palmito  
1 cebola média  
1 tomate sem pele e sem semente  
1 molho de tomate pronto  
Óleo suficiente para refogar a cebola  
cheiro verde, sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Descasque, cozinhe e passe pelo espremedor as batatas.  
Acrescente a margarina e o sal, espere esfriar um pouco.  
Junte os ovos, misture bem e vá acrescentando a farinha de trigo e o fermento em pó, sempre mexendo.  
Unte um refratário oval, de 30 cm, com margarina e espalhe a massa.

### RECHEIO:

Recheio:  
Descasque e pique a cebola.  
Leve para refogar.  
Escorra a água do atum e junte ao refogado.  
Acrescente o tomate picado, deixe refogar mais um pouco.  
Acrescente o molho de tomate, o palmito picado com a água dele e os temperos. Deixe ferver um pouco para

pegar sabor, se necessário acrescente um pouco de água.

Despeje este molho sobre a massa e leve ao forno por 20 minutos ou até que a massa adquira uma cor dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/40903-torta-de-atum-e-palmito.html>