

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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