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