

SCARCHEDA, TORTA ITALIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de Farinha
1 xícara de café de azeite
2 ovos
1 colher de chá de pó royal
1 xícara de chá de leite morno

RECHEIO:

Recheio: 250 g de mussarela fatiada
250 g de salame fatiado
250 g de provolone fatiado
2 ovos cozidos fatiados
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amassar todos os ingredientes até obter massa homogênea.

MONTAGEM:

Montagem: Dividir a massa em 2 partes, uma um pouco maior para o fundo.
Abrir a massa fina para forma redonda de 30 cm de diâmetro.
Alternar o recheio, salame e queijos.
Terminar com os ovos.
Abrir a outra metade de massa, cobrir a torta e fechar toda a volta.
Passar uma gema, furar a massa com garfo.
Assar até ficar dourada.
Sirva fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41356-scarcheda-torta-italiana.html>