## 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 muzzarela 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.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas