

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.