

TORTA DE VINA

INGREDIENTES

1 kg de vina picada

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

salsinha

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 colher de fermento em pó

1/2 copo de azeite

1 lata de milho

1 lata de ervilha

Vinagre

1 tomate picado

Água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ovos, o azeite e o trigo em um recipiente.

Vá adicionando água aos poucos, deixe a massa mais molinha do que a massa de bolo.

Acrescente o fermento e o sal.

RECHEIO:

Recheio: Em outro recipiente misture a vina picada com o tomate, a ervilha, o milho e a salsinha. Coloque a pimenta-do-reino a gosto.

Acrescente um pouco de vinagre e um fio de óleo e misture tudo.

Coloque um pouco da massa em uma forma untada, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41359-torta-de-vina.html>