

TORTA DE PALMITO DA JUÇARA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 ovo inteiro
1 colher de sopa de fermento em pó
sal a gosto
50 g de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito
1 tomate picado
1 cebola
3 dentes de alho
1 caixinha de creme de leite
azeitonas picadas
salsinha picada
orégano
molho inglês
sal a gosto
1 lata de ervilha
50 g de queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, o alho, o palmito e os tomates.

Refogue até agregar bem o palmito e o tomate, junte as azeitonas, a ervilha, a salsinha, o molho inglês, o orégano, sal.

Coloque um pouquinho de amido de milho diluído na água bem pouquinho só pra dar uma liga.

Por último o creme de leite.

Misture bem e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes da massa, abra numa forma redonda, grande e de fundo removível, abra até as bordas.

Coloque o recheio já frio, salpique o restante do queijo ralado.

Leve para assar em forno médio até dourar as pontas da massa.

Observação: Não precisa abrir a massa com o rolo, abra com as mãos mesmo já dentro da forma, ela é bem fácil de abrir, ela é bem oleosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41382-torta-de-palmito-da-jucara.html>