

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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