

TORTA SALGADA DA VILMA

INGREDIENTES

Forma de vidro ou outras

Farinha de trigo com fermento

2 Pacotes de massa pronta da Vilma para tortas

1/2 colher de fermento

Água

Margarina ou Manteiga

1 ovo

sal a gosto

1 pacote de frango desfiado ou 2 pacotes

Sazón

massa de tomate ou molho de tomate

azeitona

milho verde

palmito

bacon

1 rolo compressor de massa

MODO DE PREPARO

Em uma forma de vidro ou outra vasilha separe para que possa ser colada a torta.

Numa panela normal leve ao fogo o molho e todos os ingredientes que será o recheio, como o milho, palmito, frango, azeitona, entre outros de sua escolha e tempere a gosto com sal e sazón.

Deixe ferver até ficar no ponto ideal.

Num lugar grande e liso na sua cozinha jogue em cima farinha de trigo, para onde sera esticado a massa.

Numa vasilha de plastico coloque os pacotes Vilma, água, margarina e farinha de trigo e mexa até ficar firme, virando uma massa dura.

Após pronta jogue em cima do lugar já com a farinha de trigo e comece a abri-la com o rolo até ficar fina e que couber na forma.

Não esqueça de separar uma parte da massa para fechar por cima na forma. Portanto é bom antes de abrir dividir a massa em duas.

Depois da massa pronta e aberta coloque na forma de vidro untada e acerte a sua escolha. Por cima coloque o recheio e em seguida tampe com a outra massa já aberta e fina para cobrir tudo sem deixar espaços abertos. Para ficar dourada e bonita passe a gema de ovo por cima com pincel ou com os dedos mesmo. Para decorar por cima

pode ser usado os restos da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42082-torta-salgada-da-vilma.html>