

TORTA ESPECIAL DE BATATAS

INGREDIENTES

PARA O PURÊ:

Para o purê: 6 batatas médias cozidas

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite

1/2 cebola picada

sal a gosto

PARA O REFOGADO:

Para o refogado: 1 cebola picada

3 tomates picados

1 colher (sopa) de margarina

1 pitada de sal

orégano a gosto

1 cálice de vinho seco

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 300 g de mussarela em fatias

1 lata de atum sólido

1 lata de palmito pequena

MODO DE PREPARO

PARA O PURÊ:

Para o purê: Passar as batatas no espremedor.

Levar ao fogo as batatas, o leite a margarina e mexer até se agregarem.

Acrescentar a cebola picada, mexer mais um pouco e retirar do fogo.

PARA O REFOGADO:

Para o refogado: Levar ao fogo os tomates, a cebola picada, a margarina e os temperos até amolecer o tomate.

Colocar o vinho, mexer e desligar o fogo.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da Torta: Coloque metade do purê de batatas num refratário untado.

Cubra esse purê com mussarela.

Por cima da mussarela esparrame o atum

Por cima do atum esparrame o palmito picado

Por cima do palmito o refogado de tomates

Cubra tudo com a outra metade do purê

Por cima do purê cubra com mussarela

Levar ao fogo brando para dourar e derreter por igual a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42357-torta-especial-de-batatas.html>