

TORTA DE ATUM NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha detrigo

1 xícara de óleo

4 colheres(sopa) de amido de milho

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de molho de tomate pronto

2 colheres (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de ferento em pó

2 colheres (sopa) de queijo ralado

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 lata de atum sólido

1/2 tomate

1/2 cebola

1 alho

2 colheres (sopa) de coentro picado

1 colher (sopa) de óleo

1 xícara de molho de tomate pronto

3 colheres (sopa) milho verde

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

queijo ralado a gosto

óregano a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare primeiro o recheio.

Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo.

Coloque o alho e a cebola para dourar, acrescente o tomate e o coentro, mexa por 2 minutos e despeje o molho de

tomate.

Quando estiver fervendo acrescente o atum escorrido e desmanchado e o milho verde.

Desligue o fogo e coloque o requeijão cremoso, mexa até desmanchar, reserve.

No liquidificador coloque na ordem os ovos, o óleo, o leite, o amido de milho, a margarina, o molho de tomate e o catchup, bata tudo e coloque a farinha aos poucos, se precisar.

Desligue e com uma colher mexa para a farinha descer melhor, acrescente o fermento e o queijo ralado, sal a gosto.

Unte uma fôrma redonda (25 cm).

Ligue o forno para aquecer.

Despeje na fôrma metade da massa e espalhe o recheio, deixando 1 cm na borda, coloque a outra metade da massa por cima do recheio, polvilhe o queijo ralado e o orégano a gosto.

Leve ao forno a 180°C por 25 minutos.

Espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46343-torta-de-atum-no-liquidificador.html>