

TORTA DE ATUM NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
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 fermento 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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