

TORTA FRIA COLORIDA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 embalagem de pão fatiado sem glúten e sem casca
- 1 beterraba média cozida e ralada
- 2 cenouras médias cozidas e amassadas
- 1 lata atum sem óleo
- 40 g de queijo Roquefort ou Gorgonzola (o primeiro, de leite de ovelha, por isso mais forte no sabor e bem mais caro)
- 1 copo pequeno de creme de leite light
- 1 copo pequeno de maionese light
- 1/2 copo de uva passa preta
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de catchup Light
- 1/2 copo de leite
- Sal e pimenta a gosto
- Tempero verde e tomate cereja para decorar
- Sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE ATUM:

Recheio de atum: Mistura o atum com azeite de oliva, 2 col maionese, o ketchup, as uvas passas, o sal e a pimenta. Reserva.

RECHEIO DE BETERRABA:

Recheio de beterraba: Mistura a beterraba com 1/2 copo de creme de leite. Reserva.

RECHEIO DE CENOURA:

Recheio de cenoura: Mistura a cenoura com o Roquefort e 1/2 copo de creme de leite. Reserva.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa rasa e estreita disponha 4 fatias do pao regadas com um pouco do leite.

Cubra com o recheio de sua preferência.

Intercale as 4 fatias do pão (sempre úmidas de leite) com os diferentes recheios.

Ao final, com uma faca, cubra a torta com a maionese em seus cinco lados.

Enfeita com tempero verde e tomate cereja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47508-torta-fria-colorida-sem-gluten.html>