TORTA SALGADA (A MELHOR)

INGREDIENTES

6 pães de forma (descascados)

1 pote de maionese

1 molhe de cheiro verde

1 colher de vinagre

1 colher de queijo ralado

1 pacote de molho de tomate

3 latas de atum

1 cebola

1 pimentão

1 folha de louro

3 kg de batatas(descascadas e cozidas)

1 milho

1 ervilha

MODO DE PREPARO

MOLHO VERDE:

Molho verde:Corte o cheiro verde e coloque no liquidificador.

Bata no liquidificador o cheiro verde, o vinagre, o queijo ralado, aos poucos acrescente a maionese (não acrescente tudo de uma vez porque o liquidificador não vai aguentar, acrescente aos poucos).

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Pique a cebola e o pimentão bem picadinhos.

Em uma panela coloque a cebola e o pimentão com um pouquinho de óleo e deixe dourar, coloque também uma colher pequena de sal.

Jogue o molho de tomate, a folha de louro, por último o atum, deixe ferver.

Com as batatas, depois que tiver cozidas, amasse e faça tipo um purê mas não deixe ficar muito mole, só uma pitadinha de leite numa panela e e está bom!

MONTAGEM:

Montagem:Em uma tábua coloque uma camada de pão, em cima uma de molho verde e depois uma camada de molho vermelho, depois é só repetir: pão, molho verde e molho vermelho.

Termine com uma camada de pão, coloque em volta de toda torta o purê.

Se quiser com um bico de confeiteiro confeite toda a torta envolta fazendo pitanguinhas e por cima jogue milho e ervilha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48833-torta-salgada-a-melhor.html