TORTA SALGADA CREMOSA MIX

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo (de preferência ao de canola)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Alguns anéis de cebola

8 Azeitonas verdes sem caroço e recheadas com pimentão

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 pote de requeijão

1 lata de atum ralado

1 banda de peito de frango cozido e desfiado

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

250 g de queijo mussarela fatiado

250 g de presunto (porco, frango ou peru)

200 g de azeitonas verdes picadas

1 dente de alho picado

1 cebola picada

1 cheiro-verde picado

3 pimentas-de-cheiro (pimentinha-do-norte) picadas

Algumas rodelas de pimentão verde

Algumas rodelas de tomate

Orégano para temperar

Azeite de oliva

Sal a gosto

Pimenta do Reino moída

Colorífico artificial (colorau)

Manteiga margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira antiaderente coloque um pouco de azeite, quando estiver razoavelmente quente coloque o peito de frango desfiado e refogue com o alho, a cebola, o cheiro verde, a pimentinha-de-cheiro picada, acrescentando sal e pimenta-do-reino a gosto.

Depois de refogado o frango, diminua o fogo, acrescente o colorífico suficiente para ganhar um pouco de cor, e coloque o milho, a ervilha já lavados em água corrente e escorridos e o requeijão, misture e espere alguns segundos. Desligue o fogo e Reserve.

Em outra frigideira, esquente um pouco de azeite e despeje o atum ralado, acrescentando as azeitonas picadas, sal, colorífico e pimenta-do-reino a gosto. Deixe refogar, desligue o fogo e reserve.

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo, a farinha de trigo, o fermento, o queijo parmesão ralado e o sal a gosto. Bata tudo até ficar bem misturado, e se necessário desligue o liquidificador para misturar com uma colher o fundo para evitar a existência de pelotas de trigo. Feito isso, acrescente na massa, dentro do liquidificador, os anéis de cebola, as azeitonas e bata-os até estarem misturados por completo.

Unte com a manteiga margarina e com trigo um refratário médio (de vidro) de aproximadamente 25-30 cm e despeje metade da massa batida no liquidificador e reserve a outra metade, é importante que esteja bem dividido para evitar a falta de massa no fundo ou na superfície da torta. Espere a massa se ajustar a forma e se possível ajude balançando-a em movimentos circulares.

Preaqueça o forno a 180°C.

Cubra com as fatias de queijo, evitando pressioná-las contra a massa. Arrume em 3/4 da forma e sobre o queijo o recheio cremoso de frango,e no espaço que restar cubra com o recheio de atum.

Você vai perceber que o atum vai fazer menos volume que o frango desfiado e para nivelar a superfície do recheio, cubra a parte que estiver mais vazia com as rodelas de pimentão e de tomate até que tome volume suficiente para igualar uma superfície, isso evitará que a torta saia deformada. Salpique orégano a gosto por cima do recheio, cubra ele com as fatias de presunto e despeje o restante da massa que sobrou no liquidificador em cima do presunto. Repita o processo de ajuste da massa, balançando levemente a forma em movimentos circulares.

Leve ao forno preaquecido, e aguarde entre 35 e 40 minutos, esse tempo variará de acordo com a eficiência do seu forno, então lembre-se de dar uma olhada sempre que possível na torta, evitando que ela queime ou não cozinhe direito.

Tomando cuidado para não se queimar, fure a forma com um palito de churrasco para ver o ponto de cozimento da massa, tenha a atenção que o cozimento da massa da borda é mais rápido do que a do centro da forma. Se o palito sair muito melado é sinal de que a massa ainda está crua, e se ele vier apenas úmido é sinal de que a massa está no ponto. Deixe dourar sem medo, tomando cuidado apenas para não queimar.

Desligue o forno, aguarde um pouco, retire a forma e coloque-a para esfriar um pouco, depois disso é só servir. É interessante comer ela bem quentinha, o tomate e o queijo estarão bem suculentos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50619-torta-salgada-cremosa-mix.html