

TORTA VEGETARIANA COM MASSA PODRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de gordura vegetal (temperatura ambiente)

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 copo de água gelada

1/2 colher (sopa) de sal

RECHEIO (SUGESTÃO):

Recheio (sugestão): 1/2 maço de brócolis ninja

2 cenouras

1/2 xícara de champignon fatiado

300 g de catupiry

2 ovos

1/2 xícara de leite

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de parmesão ralado

orégano e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a gordura vegetal com a farinha de trigo e o sal até que fique bem farelento. Aos poucos, adicione a água gelada até dar um ponto que não grude nas mãos. Reserve enquanto faz o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Fatie as cenouras e pique o brócolis, reserve.

Bata os ovos, misture o leite, Catupiry e o sal e bata bem.

Espalhe a massa numa assadeira de fundo removível.

Distribua a cenoura crua, o brocolis e o champignon. Acrescente a mistura líquida aos poucos, polvilhe orégano e parmesão se preferir.

Leve ao fogo por 40 minutos ou até a massa dourar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50716-torta-vegetariana-com-massa-podre.html>