TORTA DE BERINJELA DA NILZA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de farinha de rosca

8 bolachas água e sal trituradas

1/2 xícara de chá de trigo

150 g de margarina

1 colher de orégano

50 g de queijo ralado

1 colher de chá de fermento

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 berinjelas cozidas

2 latas de atum sem óleo

1/2 xícara de chá de azeitona preta

1 tomate

2 dentes de alho

cheiro verde

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1 xícara de de chá maionese

50 g de queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos o ingredientes com as mãos, até formar uma farofa.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes, como preferir, e despeje sobre a massa.

COBERTURA:

Cobertura:Misture com uma colher até ficar homogênea, e coloque sobre o recheiro.

Polvilhe com o queijo ralado.

Coloque para assar por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50871-torta-de-berinjela-da-nilza.html