

TORTA DE CHICÓRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos inteiros

1 xícara de chá de óleo

3 xícaras de chá de leite

3 xícaras de chá de farinha trigo

1 colher de sobremesa rasa de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 maço (médio) de chicória

2 tomates sem sementes

1 colher de sopa queijo tipo mussarela ralada

Alho, cebola, salsinha a gosto

1 colher de chá de sal

1 colher sobremesa de óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater tudo no liquidificador, menos o fermento, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Lavar as folhas da chicória e picar, acrescentar tomate sem a semente picados, alho, cebola, salsinha, queijo ralado e o sal, por último o óleo, mexer com dois garfos.

Acrescentar o fermento à massa, bater no liquidificador.

Untar uma assadeira retangular (nº2- tamanho 22,8 x 34,6 cm) com manteiga e farinha de trigo.

Despejar a metade da massa, colocar todo o recheio e cobrir com o restante da massa.

Levar para assar em temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51143-torta-de-chicoria.html>