

MASSA DE TORTA SIMPLES SALGADA D'ANNI

INGREDIENTES

2 embalagens de creme de leite

1 lata de milho verde

2 colheres de amido de milho

1 copo e meio de requeijão

batata palha, a quantidade necessária para cobrir

sal a gosto

Recheio de sua preferência, pode ser de frango, carne moída, bacalhau, camarão

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos a batata palha.

Prepare o recheio temperando com alho, cebola, orégano etc.

O recheio tem que ficar um pouco molhadinho, faça um molhinho com tomates ou coloque um molho pronto mas só um pouco quando ficar pronto, desfie ou bata no liquidificador.

Em uma travessa despeje metade da massa, depois espalhe o recheio e despeje o restante da massa por cima.

Leve ao forno por cerca de 25 minutos (isso depende de cada forno), até a torta ficar douradinha. Ao retirar do forno jogue a batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51482-massa-de-torta-simples-salgada-danni.html>