TORTA PRÁTICA DE PRESUNTO

INGREDIENTES

400 g de presunto cozido fatiado

2 colheres de sopa de azeite de oliva

2 cebolas roxas cortadas em cubos pequenos

1 abobrinha italiana cortada em fatias finas

Sal a gosto

Pimenta-do-reino preta moída na hora a gosto

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/4 xícara de chá de óleo de soja

50 g de queijo parmesão ralado

3 ovos

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Pique o presunto e reserve. Numa frigideira grande, aqueça o azeite e doure a cebola. Acrescente o presunto, a abobrinha e refogue por 5 minutos. Tempere com sal e pimenta e reserve.

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno em temperatura média (200ºC).

No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Despeje 1/3 da massa numa forma de bolo inglês (20,5 cm x 9 cm) untada e enfarinhada, cubra com metade do presunto refogado, despeje mais 1 camada de massa e, por cima, espalhe o restante do recheio.

Finalize cobrindo com a última parte de massa e asse por 35 minutos ou até dourar.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56250-torta-pratica-de-presunto.html