

TORTA SALGADA DE ATUM

INGREDIENTES

4 ovos

1 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 latas de atum

1 lata de milho

1 lata de ervilha

cheiro-verde a gosto

orégano a gosto

tomate picado a gosto

cebola picada a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador

Adicione outros ingredientes aos poucos, menos o fermento

Acrescente o fermento por último

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 260

Depois de colocado no forno, baixe para 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10354-torta-salgada-de-atum.html>