

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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