

# TORTA PORTUGUESA GIGANTE DE LIQUIDIFICADOR, FÁCIL FÁCIL DE FAZER!

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

200 g muçarela picada

200 g presunto picado

1 vidro palmito picado

1 lata ervilha s/conserva 280 g

Sal à gosto

1 lata milho verde s/conserva 280 g

100 g azeitonas picadas

2 colheres sobremesa orégano

2 colheres sobremesa pimenta calabresa

Azeite à gosto

Cheiro verde à gosto

Sachê molho tomate (com cebola e cheiro verde picadinhos à gosto)

2 tomates médios (temperados com azeite e orégano à gosto)

2 cebolas médias raladas

5 ovos cozidos ralados

### MASSA:

2 ovos

1 1/2 copo tipo americano óleo (270 ml)

3 copos tipo americano leite (540 ml)

1 1/2 tablete caldo galinha

3 copos tipo americano farinha trigo s/fermento (540 ml)

1 1/2 colher sopa fermento em pó

POLVILHAR:

200 g muçarela ralada

1 pacote queijo parmesão ralado

&nbsp;

MEDIDA DO COPO: (180 ml)

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque, muçarela picada, presunto picado, palmito, ervilha, milho, azeitonas, sal, orégano, pimenta calabresa, azeite, cheiro verde e misture bem. Reserve.

Em um liquidificador coloque, ovos, óleo, leite, tablete caldo galinha, farinha e deixe esses ingredientes baterem por 3 minutos ou até ficar bem homogêneo.

Acrescente, fermento em pó e use 3x o modo pulsar do liquidificador.

Unte uma forma, polvilhe farinha e despeje mais da metade da massa. Espalhe bem por toda a forma.

Coloque, sachê molho de tomate e espalhe bem.

Coloque, metade do recheio, metade da cebola, metade do tomate e metade do ovo ralado. Repita esse processo.

Despeje, restante da massa e espalhe bem.

Polvilhe, muçarela ralada, queijo parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido, 200°, aproximadamente 1 hora ou até dourar.

Retire, espere esfriar, corte e sirva à todos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13835-torta-portuguesa-gigante-de-liquidificador-facil-facil-de-fazer.html>