

TORTA SALGADA SIMPLES

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras de farinha de trigo

2/3 de xícara de manteiga gelada

1 colher (chá) de sal

água gelada

Recheio

1 xícara de abobrinha

1 xícara de tomate

1 xícara de brócolis

1 lata de creme de leite sem soro

3 ovos

1/2 xícara de queijo parmesão ralado (opcional)

sal e pimenta branca a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Junte a água gelada aos poucos, só para dar liga

Abra uma uma folha de papel

Abra bem a massa sobre o papel

Leve a massa para à geladeira por pelo menos 30 minutos

Recheio

Isso vai impedir que eles soltem água

Retire a massa da geladeira e acomode em uma forma, com muito cuidado

Coloque uma folha de papel

Leve a massa ao forno preaquecido a 180° C por 30 minutos

Junte os dois recheios, o creme e os legumes

Leve ao forno de novo por 25 minutos mais ou menos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/351-torta-salgada-simples.html>