

TORTA DE COUVE FLOR

INGREDIENTES

MASSA:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 50g de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

RECHEIO:

- 200g de bacon
- 1 cebola picada
- 1 tomate
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas
- 1 couve-flor cozida
- 1/2 pote de requeijão cremoso
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

- Em uma frigideira, frite o bacon
- A seguir, refogue a cebola
- Reserve

RECHEIO:

- Em um recipiente, coloque a couve-flor cozida em água e sal, tomates, pimentões amarelo e verde e as azeitonas
- Misture
- Adicione temperos a gosto (pimenta e orégano) e o bacon e cebola reservados
- Mexa e reserve
- No copo do liquidificador, coloque leite, óleo, ovos, queijo e o amido de milho
- Bata
- Desligue e junte a farinha e o fermento
- Bata novamente para se agregarem
- Desligue
- Coloque metade da massa em uma assadeira redonda, untada e polvilhada com queijo ralado ou farinha de rosca

- Espalhe o recheio
- Distribua o requeijão e por fim, o restante da massa
- Polvilhe com queijo ralado
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 30 minutos

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>