

TORTA DE ATUM COM LEGUMES

INGREDIENTES

Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 50g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- queijo para polvilhar

Recheio:

- 2 latas de atum com óleo
- 1 lata de seleta de legumes
- 1 tomate picado
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
- sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

Recheio:

Misture em um recipiente o atum com óleo, os legumes, o tomate, a cebola, o sal, a pimenta, a cebolinha e o orégano (opcional). Reserve.

Massa:

No copo do liquidificador coloque a água, o óleo e os ovos. Bata. Reserve. Na vasilha da batedeira coloque a farinha e a mistura reservada. Bata. Desligue.

Adicione o fermento em pó e mexa delicadamente com uma colher. Em seguida coloque parte da massa em uma assadeira redonda nº25 untada e polvilhada.

Coloque o recheio. Espalhe o restante da massa. Polvilhe queijo ralado. Leve ao forno (180°C) por cerca de 30 minutos.

Dicas:

Se desejar mais sabor na massa, adicione um pouco de orégano.

Pode congelar, devidamente embalada.

Substitua o atum por frango, palmito, bacalhau, camarão ou legumes.

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