

# Torta Portuguesa

## **Ingredientes:**

### Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 de xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 3 colheres de parmesão (opcional)

### Recheio:

- 100g de queijo muçarela em fatias
- 100g de presunto
- 1/2 cebola picada
- 3 ovos cozidos
- Molho de tomate a gosto
- 1/2 lata de ervilha
- 1 tomate picado em rodela
- 1/2 lata de milho
- Orégano a gosto
- sal a gosto

## **Modo de Preparo:**

Para a massa bata no liquidificador todos os líquidos. Transfira para uma tigela, coloque uma pitada de sal, farinha de trigo e mexa bem.

Coloque o parmesão e o fermento em pó e misture.

Agora rapidamente despeje metade da massa em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo, e é chegada a hora do recheio.

Faça nesta ordem: muçarela em fatias, presunto, tomate, molho de tomate, milho, ervilha, cebola e pitada de sal por cima. Finalize com ovo cozido picado e cubra com restante da massa.

Asse em forno pré aquecido a 180° entre 45 a 50 minutos.

Se desejar desenformar espere esfriar bem.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)