

Torta Portuguesa Completa com Recheio Farto

Ingredientes

Ingredientes para o Recheio

- 200g de muçarela
- 200g de presunto
- 100g de queijo parmesão ralado
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes
- 1 tomate em cubos sem as sementes
- 3 ovos cozidos
- 1 cebola pequena fatiada
- 1 vidro de palmito
- 1 xícara (chá) de ervilhas
- Orégano a gosto
- Uma pitada de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Fio de azeite

Ingredientes da Massa

- 2 ovos
- 1 caixa de creme de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e ½ colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo

Preparando o Recheio:

1. Comece fatiando a cebola, os ovos cozidos e o tomate. Reserve.
2. Em uma tigela grande, misture a muçarela, o presunto, o queijo parmesão, as azeitonas, o palmito e as ervilhas.
3. Tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto. Finalize com um fio de azeite e misture bem.

Preparando a Massa:

1. No liquidificador, bata os ovos, o creme de leite, o óleo, o leite e o sal até obter uma mistura homogênea.
2. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e continue batendo. Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Montagem da Torta:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje a massa.
3. Distribua o recheio uniformemente sobre a massa.
4. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada e firme.
5. Retire do forno, deixe esfriar por 10 minutos e sirva.

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