Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE TORTA SALGADA

Receitas de Torta Salgada no Pote



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS 03
DIREITOS AUTORAIS 04
CACHORRO QUENTE DE POTE 05
TORTA SALGADA DE SALSICHA 07
TORTA SALGADA DE PRESUNTO E QUEIJO 08
TORTA SALGADA DE ATUM E CREAM CHEESE 09
TORTA SALGADA DE CHEDDAR E BACON 10
TORTA SALGADA DE CAMARÃO 11
TORTA SALGADA DE FRANGO 12

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas das tortas salgadas.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de sua torta salgada, o ideal é que seja colocado na geladeira ou consumido.

Congelamento: É muito importante que você evite de depositar o recheio ainda quente acima da massa. Além disso, cubra, após finalizada, a torta de frango com plástico filme antes de leva-la ao congelador. Para descongelar, com um dia de antecedência, basta mover a torta do congelador para a geladeira e deixá-la descongelar lentamente, durante o dia inteiro. Caso queira assar a torta de frango já descongelada, leve ao forno por 20 minutos coberta por papel alumínio a 200°C e, em seguida, retire o papel alumínio e a deixe assando até a massa começar a dourar.

Validade: A validade de uma torta salgada é de 5 dias em temperatura ambiente e congelada de 2 meses.

Quantidade em ml dos utensílios:
Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

DIREITOS AUTORAIS

É proibida a distribuição e a reprodução, total ou parcial deste livro, sem autorização do autor da obra.

Cachorro Quente de pote 1/2



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga derretida
1 kg de batata cozida
1/4 de chavena de leite
pão para cachorro a gosto
4 salsichas cozidas ou como preferir
molhos a gosto (maionese, ketchup, mostarda)
cebola frita a gosto
batata palha a gosto
milho a gosto
tomate a gosto
alface a gosto
ovo cozido a gosto
cenoura (em palha) a gosto

Modo de Preparo

1- Num recipiente, coloque a batata cozida e a margarina.
2- Esmage em pequenos pedaços
3- À mistura junte o leite, esmage e misture bem até ficar suave com textura de puré
4- Aguarde o pure para depois
5- Com a mão amasse um pouco o pão e corte em pedaços nao muito grandes
6- Corte tambem em rodelas as salsichas
7- Num fundo do pote, coloque em primeiro lugar os pedaços de pão
8- Em seguida coloque o molho a sua escolha

Cachorro Quente de pote 2/2



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga derretida
1 kg de batata cozida
1/4 de chavena de leite
pão para cachorro a gosto
4 salsichas cozidas ou como preferir
molhos a gosto (maionese, ketchup, mostarda)
cebola frita a gosto
batata palha a gosto
milho a gosto
tomate a gosto
alface a gosto
ovo cozido a gosto
cenoura (em palha) a gosto

Modo de Preparo

19- Divida as salsichas em dois grupos, e coloque um deles em seguida do molho
10- Depois coloque o pure de batata (caso não queira pure, substituia com batata palha)
11- De seguida a cebola frita, o milho, o tomate (em bocadinhos), alface (também em bocadinhos), cenoura ralada ou o que preferir
12- Depois coloque batata palha;
13- E para finalizar a batata palha com molhos por cima..

Torta salgada de salsicha



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

5 salsichas
2 xícaras (chá) de maionese
1/2 xícara (chá) de ketchup
2 colheres (sopa) de mostarda
1 pacote de pão de forma sem casca (500g)
1 xícara (chá) de batata cozida e espremida
Sal a gosto
Batata palha a gosto para decorar

Modo de Preparo

1- Coloque as salsichas em uma panela com água e ferva por 5 minutos. Pique e reserve.
2- Em uma tigela, misture as salsichas, metade da maionese, o ketchup e a mostarda.
3- Em outro recipiente misture o restante da maionese, a batata amassada e o sal.
4- Em potinho do tamanho que desejar coloque uma camada de pão de fôrma e de recheio de salsicha e uma do purê de batata.
5- Intercale as camadas até acabarem os ingredientes.
6- Decore com batata palha e leve à geladeira por 1 hora.

Torta salgada de presunto e queijo



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
2 xícaras (chá) de maionese
2 colheres (sopa) de salsinha picada
1 xícara (chá) de presunto ralado
1 pacote de pão de fôrma branco sem casca
Salsinha e tomate cereja para decorar
Batata palha para decorar

Modo de Preparo

1- Em uma vasilha, misture o queijo, 4 colheres (sopa) da maionese, uma pitada de sal e a salsa picada.
2- Em outra vasilha, misture o presunto e a mais 4 colheres (de sopa) de maionese.
3- Em potinho do tamanho que desejar coloque uma camada de pão de fôrma, uma de creme de queijo e uma de presunto cremoso.
4- Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, terminando com o creme de presunto, por cima da dele coloque queijo mussarela ralado, presunto ralado e batata palha.

Torta salgada de atum e cream cheese



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

1 pacote de pão de forma sem casca (250g)
1 xícara (chá) de requeijão
1/2 cebola picada
2 latas de atum sólido escorrido
1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
2 xícaras (chá) de cream cheese
1 xícara (chá) de creme de leite
Salsa picada a gosto
Tomates cerejas e batata palha para decorar

Modo de Preparo

1- Para o recheio de atum, aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola até dourar.
2- Adicione o atum, a azeitona e refogue rapidamente. Desligue e reserve.
3- Para o creme de cream cheese, misture o cream cheese, o creme de leite e sal à gosto.
4- Em potinho do tamanho que desejar coloque uma camada de pão de fôrma, uma do creme e uma de atum refogado.
5- Intercale até terminar com o creme, por cima do creme coloque batata palha e tomates para decorar.
6- Tampe e leve à geladeira por 1 hora.

Torta salgada de cheddar e bacon



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de bacon em cubos
2 cebolas picadas
3 tomates sem sementes picados
1 lata de milho escorrido
Sal, pimenta do reino e orégano a gosto
1 e 1/2 pacote de pão de fôrma sem casca
1 xícara (chá) de requeijão sabor cheddar
1/2 xícara (chá) de creme de leite

Modo de Preparo

1- Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar.
2- Reserve bacon para decorar.
3- Ainda na panela, com o restante do bacon, adicione as cebolas, os tomates, o milho, tempere com pimenta e orégano e refogue.
4- Em um pote do tamanho que preferir, faça uma camada de pão, espalhe uma camada de requeijão de cheddar e uma camada do refogado de bacon.
5- Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, decore com bacon.

Torta salgada de camarão



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

500g de camarão limpo
1 tomate sem sementes picado
3 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
2 colheres (de sopa) de requeijão
Sal e pimenta do reino a gosto
Margarina para untar
1 pacote de pão de fôrma sem casca
Batata palha

Modo de Preparo

1- Esquente o azeite em uma panela e frite a cebola até dourar.
2- Adicione o camarão e refogue.
3- Acrescente o tomate, o molho e o requeijão, tempere com sal e pimenta e refogue. Desligue e reserve.
4- Em potinhos de sua preferencia, faça camadas de pão de fôrma e de refogado de camarão, terminando em pão.
5- Decore com batata palha.

Torta salgada de frango 1/2



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

. 1 cebola picada
3 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado
1 tomate picado
1 lata de milho verde
1 cenoura ralada
Sal e cheiro-verde picado a gosto
1 pacote de pão de forma sem casca (350g)
1 xícara (chá) de creme de leite
Batata palha e tomates-cerejas para decorar
2 colheres (sopa) de manteiga
600g de batata cozida e amassada
1/2 xícara (chá) de creme de leite
Sal a gosto

Modo de Preparo

1- Para o purê, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, adicione a batata, o creme de leite, sal e cozinhe, mexendo até ficar homogêneo.
2- Em outra panela frite a cebola, adicione o frango, o tomate e refogue por 3 minutos.
3- Acrescente o milho, a cenoura, sal, cheiro-verde e refogue por mais 5 minutos. Desligue e deixe esfriar.
4- Em potinho do tamanho que desejar coloque uma camada de pão de fôrma, uma de purê e uma de refogado de frango cremoso.

Bolo salgado de frango 2/2



01h 30 mim

20 unidades

Ingredientes

. 1 cebola picada
3 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado
1 tomate picado
1 lata de milho verde
1 cenoura ralada
Sal e cheiro-verde picado a gosto
1 pacote de pão de forma sem casca (350g)
1 xícara (chá) de creme de leite
Batata palha e tomates-cerejas para decorar
2 colheres (sopa) de manteiga
600g de batata cozida e amassada
1/2 xícara (chá) de creme de leite
Sal a gosto

Modo de Preparo

5- Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, terminando com o purê, por cima coloque tomates picados, batata palha e azeitonas para decorar.
6- Tampe e leve à geladeira por 1 hora