RECEITAS DE TORTA



SALGADAS









As Receitas testadas e aprovadas

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

Por : Romulo silvestre design



TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES

Para a massa

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
2 ovos
100 g de queijo ralado
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Para o recheio

1 peito de frango grande sem osso
4 colheres (sopa) de azeite
1 cebola (grande picada)
2 dentes de alho amassados
1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
1 lata de milho verde (sem a água)
1/2 xícara (chá) de cheiro verde
2 tomates sem pele e sem sementes picados

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque no liquidificador os ovos e o óleo e bata bem, adicione o leite e bata mais um pouco.
Acrescente o queijo e a farinha de trigo e bata novamente, por último acrescente o fermento e bata ligeiramente.

RECHEIO

Cozinhe o peito de frango (mais ou menos 7 minutos).
Desfie ou passe em processador.
Leve ao fogo em uma panela com o azeite e doure a cebola bem picadinha e os dentes de alho.

Acrescente os tomates picadinhos, azeitonas picadinhas, o frango desfiado, o cheiro verde e o milho verde e deixe refogar por 6 minutos.

MONTAGEM

Coloque metade da massa em assadeira untada em enfarinhada. Arrume o recheio.

Coloque o restante da massa.
E leve para assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.



TORTA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Para a massa

1 colher de chá de fermento em pó
1/2 xícara de manteiga
1/2 xícara de leite
1/2 quilo de camarão limpo
1 cebola grande picada
4 tomates médios sem pele picados
1/4 de xícara de azeitona verde picada
3 colheres de sopa de maisena
sal e pimenta a gosto
3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de sal

Para o recheio

3 colheres de sopa de azeite
4 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de salsinha picada (ou coentro se preferir)
1 xícara de ervilha
1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e se forem grandes pique
Melhor usar os menores que são bem mais em conta
Esquente o azeite numa panela e refogue o alho e a cebola, junte os tomates e tampe até que os tomates desmanchem
Adicione os camarões e as azeitonas

Tempere com o sal e a pimenta do reino, experimente e junte as ervilhas, espere ferver novamente
Dissolva a maisena no leite e despeje lentamente sobre o camarão mexendo sempre para que o mesmo crie consistencia.
Retire do fogo, deixe esfriar.

Para a massa:
Numa superfície lisa misture a farinha com o fermento e o sal bem misturado.

Acrescente a manteiga e a gordura vegetal e misture com a pontinha dos dedos até que vire uma farofa.
Junte o leite e amasse até que vire uma massa lisa e uniforme.
Abra com o rolo de macarrão 2/3 da massa e forre uma forma de abrir de 22 cm de diâmetro

Coloque o recheio.
Abra amassa restante sobre um papel manteiga e cubra a torta, apertando bem nas beiradas.
Corte as sobras e use para decorar.
Pincele com a gema e leve para assar em forno médio 180 g preaquecido por 40 minutos ou até que fique dourada.
Bom apetite!



TORTA DE FRANGO COM MASSA PODRE

INGREDIENTES

Massa:

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento
3 gemas de ovo
3 tabletes de margarina (em um pacote use 3/4 - 300 g)
1 colher de fermento em pó
1 colherinha de sal

Recheio:

1 peito de frango temperado, cozido e desfiado
salsa picada a gosto
100 g de catupiry
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos em um recipiente fundo.
Misture o restante dos ingrediente com as mãos limpas e reserve tampando com uma toalha de mesa por uns 15 a 20 minutos.

Recheio:
Em uma tigela, misture o frango Seara, a salsa, o catupiry, o creme de leite.

Em uma forma retangular de alumínio com o fundo falso, forre o fundo e as laterais com a mão mesmo
O que sobrar será feito a tampa da torta ,depois do recheio pronto e colocado na onde foi forrado abra a massa da seguinte forma:

abra um saquinho transparente de supermercado, aqueles que usamos pra colocar as verduras, frutas.
Coloque a massa em cima e em cima da massa outro saquinho transparente

Abra com um rolo de abrir massa.
Esse processo tem que ser assim porque a massa é chamada de massa podre, tipo de empada.
Se abrir de outra forma ela quebra todinha.
Com a massa aberta tire o saquinho de cima e tampe a torta.
Retire o excesso que sobrar nas laterais.
Com a sobra pode enfeitar em cima.
Coloque no forno pré-aquecido por uns 20 minutos.
Passe gema de ovo em cima da torta para dar uma aparência brilhosa quase no fim da espera do tempo estimado.



TORTA DE BACALHAU COM BATATA

INGREDIENTES

1 quilo de batata cozida e amassada
1 xícara de leite
Meia cebola picadinha
1 colher de sopa de margarina
3 colheres de sopa de queijo ralado.
1 caixinha de creme de leite. Se for lata, use sem o soro

Ingredientes - Molho

500 gramas de bacalhau desfiado
Meia cebola picada
1 tomate picado
1 pimentão picado
Meia xícara de azeite
Azeitonas picadas
Queijo ralado e batata palha para finalizar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina e depois acrescente o leite.
Mexa um pouco e desligue. Em seguida, coloque o creme de leite.
Coloque o queijo ralado e mexa bem. Em seguida, junte as batatas.

Separe esse purê em duas partes iguais.
Faça o molho dourando a cebola no azeite e acrescentando o tomate, o pimentão,

As azeitonas e o bacalhau. Refogue rapidamente e reserve.

Unte um refratário e coloque a metade do purê, o molho e a outra metade do purê.

Povilhe com o queijo ralado e a batata palha.
Leve ao forno até dourar, cerca de 25 minutos.

Obs: Pode ser usado muçarela no lugar do queijo ralado. Esse queijo ralado fica mais gostoso se for ralado na hora. A batata palha dá um charme a parte.



TORTA DE 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

200 g de biscoito água e sal
4 colheres (sopa) de manteiga
1 clara
3 ovos
1 xícara de leite
1 xícara de queijo mussarela ralado
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de queijo gorgonzola ralado
1/32 xícara de queijo provolone ralado
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (café) de noz-moscada
1 colher (sopa) de tomilho fresco

MODO DE PREPARO

Em um processador, misture o biscoito,
a manteiga e a clara.

Misture bem até virar uma farofinha.

Transfira para uma forma de aro
removível.
Forre o fundo e as laterais; reserve.
Em um liquidificador, misture o
ovos e o leite.
Transfira para uma tigela e junte os
queijos.
Misture bem e tempere com pimenta-do-
reino, noz-moscada e tomilho fresco.
Transfira essa mistura para a forma com
a massa.
Finalize com queijo parmesão ralado
a gosto.
leve ao forno preaquecido (180° C), por 60
minutos.



TORTA DE MANDIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1/3 de xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (café) de sal
Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio
1 cebola picada
3 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
2 tomates sem sementes picados
Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Bata no liquidificador a mandioca, o leite, o óleo, os ovos, a maisena, o fermento e o sal até ficar homogêneo.

Despeje metade da massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar.

Deixe amornar, desenforme e sirva.



TORTA DE LEGUMES

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 + 1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacote de mistura 4 legumes congelada
3 colheres (sopa) de cebola congelada
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite.

Enquanto ainda bate, adicione a farinha de trigo.

Pare o liquidificador e junte o sal e o fermento. Volte a bater.

Unte uma forma com manteiga e farinha e coloque a mistura.

Reserve metade da massa.
Adicione por cima a mistura de legumes congelada, a cebola congelada, o sal, a pimenta-do-reino, a salsinha e a cebolinha.

Coloque o resto da massa por cima e finalize com o queijo parmesão ralado.
Leve ao forno preaquecido por 40 minutos.



Torta de atum de liquidificador saborosa

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de sal
14 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

2 latas de atum sólido (340g)
1 tomate sem pele picado
1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
1 cebola picada
1 lata de ervilha escorrida
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o queijo, o sal, a farinha e o fermento até ficar homogêneo.

Coloque metade da massa em uma fôrma retangular de 35cm x 25cm, untada e enfarinhada. Em uma vasilha, misture o atum, o tomate, a azeitona, a cebola, a ervilha e tempere com sal.

Distribua sobre a massa, cubra com a massa restante e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Corte em pedaços e sirva.