

## TORTA SALGADA DE FOLHAS



### Ingredientes

#### Recheio

- ✓ Folhas de beterraba, brócolos, rabanete, nabo, couve-flor ou de qualquer hortalixa
- ✓ Cebola picada ou ralada
- ✓ Óleo
- ✓ Tomate
- ✓ Sal

#### Massa

- ✓ 2 xícaras (chá) de leite
- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara (chá) de óleo
- ✓ 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sobremesa, nivelada) de sal
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (de bolo).

### Preparo

#### Recheio

- ✓ Selecionar, lavar muito bem e picar as hortalixas.

- ✓ Dourar a cebola no óleo, acrescentar o tomate, o sal e as folhas picadas.
- ✓ Refogar e reservar.

### **Massa**

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador ou misturá-los bem em uma tigela.

### **Montagem**

- ✓ Untar uma assadeira e despejar um pouco mais da metade da massa.
- ✓ Acrescentar o recheio e cobrir com o restante da massa.
- ✓ Levar para assar até dourar.