

Torta Cremosa de Milho Verde



Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
12 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 1/2 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

150 gramas de margarina

1 1/4 xícara (chá) de leite

1 ovo

3 latas de milho verde

1 cebola pequena picada

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de margarina

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- Em uma tigela, coloque 150 g de margarina, o 1/4 de xícara (chá) de leite, o ovo, o sal e misture, aos poucos, 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de arroz Monsolí.
- Trabalhe a massa com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea e lisa.
- Faça uma bola e reserve.
- Para o recheio, no liquidificador, bata 1 xícara (chá) de água da conserva de milho e duas latas de milho escorridas até formar um purê.
- Passe na peneira.
- Em uma panela, aqueça o restante da margarina e refogue a cebola.
- Junte 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, toste um pouco e acrescente 1 xícara (chá) de leite.
- Mexa rapidamente para não empelotar, junte o purê de milho peneirado, o milho restante, sem a água, e o queijo.
- Cozinhe em fogo baixo até engrossar e deixe esfriar.
- Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma média de aro removível.
- Espalhe o recheio e asse no forno, preaquecido a 200 °C, durante 40 minutos ou até dourar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br