



Torta de Palmito sem Glúten



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

MASSA:

2 xícaras de Farinha de Arroz Solito Monsolí

RECHEIO:

4 colheres de Farinha de Arroz Solito Monsolí

MASSA:

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 tablete de caldo de legumes

3 colheres de queijo ralado

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

1/4 xícara de azeite

1 cebola grande picada
3 tomate sem pele picados
1 vidro de palmito picado
1 xícara de leite
Azeitonas picadas, salsinha, sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

27MASSA:

1. Coloque primeiro os ingredientes líquidos no liquidificador.
2. Acrescente os outros ingredientes aos poucos, reserve a massa.

RECHEIO:

1. Em uma panela aqueça o azeite, acrescente a cebola e o tomate.
2. Deixe refogar por 3 minutos com a tampa da panela fechada.
3. Depois coloque o palmito e a farinha dissolvida com o leite.
4. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar.
5. Retire do fogo e coloque o restante dos ingredientes.
6. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

1. Separe a massa em 2 partes.
2. Coloque a 1 parte na forma já untada com óleo, acrescente o recheio depois o restante da massa.
3. Leve para assar em fogo médio, pré-aquecido, por 40 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br