



Tortinha de Atum com farinha de arroz



Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
12 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Monsolí Solito

1/2 xícara (chá) de polvilho azedo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 xícara (chá) de água

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 colher (sopa) de farinha de linhaça

Recheio:

1 tomate sem sementes picadinho em cubos

1 lata de atum

1/2 cebola grande bem picadinha

1/2 xícara de azeitonas

150 gr de ervilha fresca

pimentão amarelo e pimentão vermelho picadinhos

folhas de alecrim

sal e pimenta à gosto

Modo de preparo**Modo de fazer:**

1. Colocar os ingredientes da massa no liquidificador (primeiro os líquidos, depois os sólidos).
2. Bater bastante até a mistura ficar homogênea.
3. Untar uma forma com óleo e farinha de arroz.

Recheio:

1. Misturar os ingredientes do recheio e temperá-los com óleo, sal e vinagre, a gosto.
2. Despejar metade da massa na forma.
3. Colocar todo o recheio sobre a massa.
4. Despejar o restante da mistura até cobrir o recheio.
5. Assar por 50 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br