

Tortas Salgadas



SUMÁRIO

TORTA DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR.....	3
TORTA DE QUEIJO COM BACON.....	4
TORTA DE CAMARÃO	5
TORTA DE FRANGO LOW CARB	6
TORTA DE PÃO DE FORMA	7
TORTA DE LINGUIÇA COM MANDIOCA	8
TORTA DE CALABRESA.....	9
TORTA DE PALMITO.....	11
TORTA DE FRANGO DE FRIGIDEIRA	13
TORTA DE CARNE MOÍDA.....	14
TORTA DE SALSICHA	15
TORTA DE PRESUNTO E QUEIJO	16
TORTA DE ATUM	17
TORTA DE LEGUMES.....	18
TORTA DE BERINJELA.....	19

TORTA DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR



Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) bem cheias de queijo ralado
- 1 colher (café) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 450g de frango desfiado e temperado a gosto

Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o leite, o queijo ralado, o sal e a farinha de trigo.

DICA: Coloque sempre os ingredientes líquidos primeiro.

2. Bata tudo por aproximadamente 2 minutos.

3. Acrescente o fermento em pó e bata por 15 segundos, para misturar o fermento à massa.

4. Em seguida despeje metade dessa massa numa forma untada e enfarinhada.

5. Em seguida adicione o recheio por cima dessa massa.

DICA: Caso você não queira usar frango para rechear a sua torta, você pode usar queijo, presunto, atum e etc..

6. Cubra o recheio com o restante da massa.

7. Leve para assar em forno preaquecido, 180°, por aproximadamente 35 minutos ou até ficar douradinho.

TORTA DE QUEIJO COM BACON

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- ½ xícara (chá) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de água
- 2 gemas
- 1 pitada de sal

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ litro de leite
- 1 pitada de noz moscada
- 2 xícaras (chá) de queijo tipo mussarela ralado
- ½ xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de bacon frito e picado

Modo de Preparo

1. Misture em uma tigela a farinha, a manteiga, a água, as gemas e o sal com as mãos até que fique homogêneo.
2. Modele uma bola e cubra com plástico filme. Deixe no refrigerador por 20 minutos. Abra a massa com um rolo e cubra o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível
3. Faça furos na massa com o auxílio de um garfo e leve para assar no forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 15 minutos. Reserve.
4. Aqueça a manteiga em uma panela e doure a farinha de trigo. Despeje de uma vez o leite, a noz moscada e deixe apurar no fogo médio, sem parar de mexer, por 10 minutos.
5. Coloque a mistura sobre a torta e cubra com os queijos e o bacon. Leve para assar no forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 30 minutos.



TORTA DE CAMARÃO

Ingredientes massa

- 500 g de farinha de trigo;
- 300 g de margarina culinária;
- 1 colher (chá) de sal;
- 2 ovos;
- 1 gema para pincelar

Ingredientes recheio

- 1/2 quilo de camarão limpo;
- 3 colheres (sopa) de azeite;
- 1 cebola grande batida;
- 4 dentes de alho picados;
- 4 tomates médios batidos;
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada;
- 1/4 de xícara de azeitona verde picada;
- 1 xícara de chá de ervilha;
- 3 colheres (sopa) de amido de milho;
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.



Modo de Preparo massa

1. Coloque em uma tigela grande, a farinha a margarina e o sal, misture com a mão até obter uma farofa.
2. Acrescente os ovos e amasse até que consiga uma massa bem macia.
3. Abra com o rolo entre 2 folhas plásticas e forre o fundo e a lateral da forma.
4. Coloque o Recheio frio e cubra com a massa.
5. Decore a gosto e pincele com a gema. Leve ao forno pré aquecido a 250 graus e asse até que fique bem dourada!

Modo de Preparo recheio

1. Limpe os camarões e se forem grandes pique ao meio
2. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e o molho de tomate.
3. Adicione os camarões e as azeitonas.
4. Tempere com o sal e pimenta do reino e depois acrescente as ervilha e deixe refogar um pouco.
5. Dissolva o amido no leite e despeje lentamente sob os camarões e mexa bem para criar consistência

TORTA DE FRANGO LOW CARB

Ingredientes

- 300g de frango cozido e desfiado
- Temperos à gosto: Alho desidratado, açafrão, páprica, pimenta-do-reino.
- 2 ovos inteiros
- 1 iogurte desnatado (170 g)
- 4 colheres (de sopa) de queijo cottage 0%
- 4 colheres (de sopa) de requeijão zero
- Sal à gosto
- Salsinha picada à gosto



Modo de Preparo

- Misture o frango desfiado com os temperos e reserve.
- Bata no liquidificador os ovos, o iogurte, o requeijão e o queijo, coloque sal à gosto.
- Coloque metade desse líquido numa forma retangular.
- Por cima da massa espalhe o frango.
- Por cima do frango derrame o restante do líquido, por cima polvilhe salsinha picada e se quiser coloque queijo ou requeijão também.
- Leve ao forno à 200°C até dourar.

TORTA DE PÃO DE FORMA

Ingredientes

- 1 pacote de pão de forma
- 1/2 lata de molho de tomate
- 200 g de queijo muçarela
- 100 g de presunto
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher de sopa de azeite
- Parmesão ralado (para finalizar)
- Pimenta do reino a gosto



Modo de Preparo

1. Corte a casca das fatias do pão de forma. Reserve.
2. Em um refratário para forno, unte o fundo com a colher de azeite. Pode usar manteiga também.
3. Faça uma camada de pão de forma no fundo. Usei mais ou menos 6 fatias. Sobre a camada, espalhe um pouco de molho de tomate. Depois, cubra com fatias de presunto, fatias de muçarela e por cima espalhe creme de leite.
4. Agora, vamos repetir parcialmente o processo: pão de forma, molho de tomate, presunto, creme de leite, finalizando com a muçarela. Por cima, salpique queijo parmesão ralado e pimenta do reino a gosto. Vamos levar ao forno para gratinar por 15 minutos.
5. Quando estiver bem douradinho por cima, pode tirar do forno e servir em seguida!

TORTA DE LINGUIÇA COM MANDIOCA

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar



Recheio

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 gomos de linguiça calabresa picada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- Orégano e cheiro-verde picado a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão culinário

Modo de Preparo

1. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a linguiça por 5 minutos.
2. Junte a cebola, o alho e refogue por 3 minutos. Tempere com orégano, cheiro-verde e deixe amornar.
3. No liquidificador, bata a mandioca, o leite, os ovos, o óleo e sal até homogeneizar. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher.
4. Espalhe metade da massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Espalhe o refogado de calabresa e, por cima, o requeijão, às colheradas.
5. Cubra com a massa restante e leve ao forno médio (180o C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.
6. Deixe amornar, desenforme e sirva polvilhado com cheiro-verde.

TORTA DE CALABRESA

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 6 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar



Recheio

- 1 e 1/2 gomo de linguiça calabresa em rodela
- 1 e 1/2 gomo de linguiça calabresa em cubos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates sem sementes picados
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1/2 xícara (chá) de azeitona picada
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry
- Cheiro-verde picado a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Modo de Preparo

1. Para o recheio, em uma frigideira antiaderente frite a linguiça em rodela na própria gordura, em fogo médio, até dourar. Retire e reserve.
2. Na mesma frigideira, em fogo médio, frite a linguiça calabresa em cubos com o azeite até começar a dourar.
3. Junte a cebola e o alho e refogue por 3 minutos.
4. Adicione os tomates e refogue por 2 minutos.
5. Acrescente o milho, a azeitona e o requeijão e misture.
6. Tempere com cheiro-verde e deixe esfriar.
7. Para a massa, no liquidificador bata o leite, os ovos, a manteiga e sal.
8. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma

colher.

9. Posicione as rodelas de linguiça por toda a volta de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

10. Com cuidado, coloque metade da massa, o recheio e a massa restante.

11. Polvilhe o queijo mussarela e leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

12. Deixe amornar, desenforme e sirva.

TORTA DE PALMITO

Ingredientes

- 700g de farinha de trigo
- 2 ovos
- Sal a gosto
- 1 colher de café de açúcar
- 1 colher de chá de fermento biológico
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 gema para pincelar



Recheio

- 1 vidro de palmito em pedaços
- 1 colher da água do palmito
- 1 colher de óleo
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1/2 lata de ervilha
- 1/2 lata de milho
- Salsinha picada a gosto
- Sal a gosto
- 1 xícara de leite
- 2 colheres rasas de farinha de trigo
- 2 tomates picados

Modo de Preparo

1. Colocar todos os ingredientes da massa em um refratário e mexa bem com as mãos, até desgrudar das mãos.
2. Forme uma bola e divida em duas partes. Abra bem as duas partes com um rolo.
3. Coloque óleo, alho e a cebola em uma panela e deixe até começar a dourar.
4. Acrescente o tomate, o palmito, a água de palmito, a ervilha, o milho.
5. Mexa bem, espere o tomate murchar.
6. Em um copo coloque o leite e a farinha e mexa até desmanchar a

farinha.

7. Acrescente essa mistura com os outros ingredientes na panela.
8. Se engrossar muito acrescente um pouco de leite.
9. Mexa um pouco. Desligue e reserve enquanto prepara a massa.
10. Abra as 2 partes da massa. Unte uma assadeira com manteiga e farinha.
11. Preencha o fundo da assadeira com uma parte da massa, apertando nas laterais para grudar na forma.
12. Espalhe o recheio sobre esta parte.
13. Cubra o recheio com a outra parte da massa.
14. Bata levemente a gema e pincele a massa.
15. Leve ao forno em fogo médio por volta de 50 minutos.
16. Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

TORTA DE FRANGO DE FRIGIDEIRA

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó
- Margarina para untar



Recheio

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 tomate em cubos
- 1/2 cenoura ralada
- 1/2 lata de ervilha escorrida
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

Modo de Preparo

1. Para o recheio, aqueça o azeite em uma panela, em fogo médio, e frite a cebola por 2 minutos.
2. Junte o frango, o tomate, a cenoura, a ervilha, o extrato e refogue por 3 minutos.
3. Tempere com sal, pimenta, salsa, desligue e deixe amornar. Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o leite, a farinha, o parmesão, o sal e o fermento por 1 minuto.
4. Espalhe metade da massa em uma frigideira antiaderente média untada, espalhe o refogado de frango e cubra com a massa restante.
5. Tampe a frigideira e leve ao fogo baixo por 10 minutos ou até que a massa esteja firme.

TORTA DE CARNE MOÍDA

Ingredientes

- 2 copos de leite
- 1/2 copo de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto.



Recheio

- 500g de carne moída
- 1 cebola pequena
- 1 tomate
- 1 cheiro-verde
- Orégano
- Pimenta
- Queijo ralado
- Margarina ou manteiga para untar.

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador.
2. Para o recheio, frite a carne, com a cebola, o tomate cortados em tamanhos pequenos.
3. Misture com a carne moída e ainda com o fogo aceso, coloque o cheiro-verde picado, o orégano e a pimenta a seu gosto.
4. Unte uma assadeira média com margarina e farinha de trigo.
5. Coloque metade da massa, por cima o recheio já frio e depois o restante da massa. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Retire e sirva.

TORTA DE SALSICHA

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de leite
- 12 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal



Recheio

- 1 cebola picada
- 1 lata de milho escorrido
- 2 tomates sem sementes picados
- 10 salsichas cozidas e picadas
- azeitonas picadas a gosto
- cheiro-verde picado a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo massa

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a farinha de trigo e o sal, até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente o fermento em pó e bata rapidamente, só para misturar.
3. Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.
4. Coloque todo o recheio e cubra com o restante da massa.
5. Leve para assar em forno médio preaquecido até dourar.
6. Retire do forno, espere amornar e sirva.

Modo de Preparo recheio

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

TORTA DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado para polvilhar



Recheio

- 2 tomates em cubos
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- 1 cebola média em cubos
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde
- Sal a gosto
- 200g de presunto fatiado
- 200g de queijo mussarela fatiado

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, a maionese, a farinha e o sal até ficar homogêneo.
2. Adicione o fermento e misture com uma colher.
3. Para o recheio, misture o tomate, a maionese, a cebola, o cheiro-verde e tempere com sal.
4. Despeje 1/3 da massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada.
5. Espalhe uma camada de presunto, de queijo e metade da mistura de maionese.
6. Faça outra camada de massa, coloque o recheio restante, a outra metade da mistura de maionese e cubra com a massa restante.
7. Polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Deixe amornar, fatie e sirva.

TORTA DE ATUM

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

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o queijo, o sal, a farinha e o fermento até ficar homogêneo.
2. Coloque metade da massa em uma fôrma retangular de 35cm x 25cm, untada e enfarinhada.
3. Em uma vasilha, misture o atum, o tomate, a azeitona, a cebola, a ervilha e tempere com sal.
4. Distribua sobre a massa, cubra com a massa restante e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
5. Corte em pedaços e sirva.

TORTA DE LEGUMES

Ingredientes

- 3 ovos;
- 2 xícaras (chá) de leite;
- 1/2 xícara (chá) de óleo;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado;
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar;



Recheio

- 1 cenoura ralada;
- 1 lata de ervilhas escorridas;
- 1 tomate sem sementes picado;
- 1 lata de milho verde escorrido;
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto.

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a farinha, o queijo, sal, pimenta e orégano a gosto até homogeneizar.
2. Adicione o fermento e misture com uma colher;
3. Em uma vasilha, misture a cenoura, a ervilha, o tomate e o milho.
4. Tempere com sal, pimenta e orégano;
5. Despeje metade da massa em uma fôrma de 35 cm x 25 cm untada e enfarinhada.
6. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.
7. Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Sirva.

TORTA DE BERINJELA

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Folhas de manjeriço para decorar



Recheio

- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde em cubos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 xícara (chá) de berinjela em cubos
- 1 tomate sem pele e sem sementes em cubos
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Para o recheio, em uma frigideira, frite a cebola e o pimentão no azeite por 3 minutos.
2. Adicione a berinjela, o tomate, sal, pimenta e refogue por mais 3 minutos. Deixe esfriar.
3. No liquidificador, bata os ingredientes da massa, menos o fermento, até ficar homogêneo.
4. Junte o fermento, misture com uma colher e despeje em uma forma de 35 x 25cm untada com óleo e enfarinhada.
5. Espalhe o recheio e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 40 minutos ou até dourar.
6. Decore com manjeriço e sirva.