



RECEITAS TODO DIA

TORTAS

Salgadas



TORTAS SALGADAS SÃO AS MELHORES



Aviso legal

O conteúdo desse livro é protegido pelos direitos de quem o produziu. Portanto não compartilhe seu livro com ninguém para evitar quaisquer problemas.

Índice

Torta simples de frango	05
Torta suflê de frango	08
Torta simples de salsicha	10
Torta simples de sardinha	13
Torta simples de pão	16
Torta de presunto	19
Torta de pão francês	21
Torta pizza simples	24
Torta simples de carne seca	27
Torta com sobras de arroz	29
Torta de hambúrguer	33
Torta de carne moída	35



Torta simples de frango

INGREDIENTES

Recheio:

- 1 xíc (chá) de peito de frango cozido e desfiado (ou sobras de frango assado);
- 1/2 cebola picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 1/3 xíc. (chá) de milho cozido;
- 1/3 xíc. (chá) de ervilha (uso aquelas congeladas de pacote);
- 1 tomate sem semente e sem pele picado;
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate;
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto;
- 150 ml de água.



Torta simples de frango

INGREDIENTES - Continuação

Massa:

- **3 ovos;**
- **240 ml de leite (1 xícara de chá);**
- **120 ml de óleo ou azeite (1/2 xícara de chá);**
- **1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo;**
- **1 colher (chá) de sal;**
- **3 colheres (sopa) de parmesão ralado;**
- **1 colher (sopa) de fermento químico em pó.**

MODO DE PREPARO

Torta simples de frango

- Refogue a cebola no azeite, quando murchar junte o alho e antes que doure, some o frango e o restante dos ingredientes. Deixe cozinhar até a água quase secar. Deixe esfriar.
- Coloque metade da massa em uma forma untada e enfarinhada, adicione o recheio e a outra metade. Polvilhe parmesão ralado (orégano tb fica bom). Leve para assar em forno preaquecido em 180°C por aproximadamente 40 minutos.



Torta suflê de frango

INGREDIENTES

Massa:

- 2 xícaras (de chá) de leite
- 1/2 xícara (de chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento para bolo
- 2 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado

Recheio

- Frango cozido ou assado desossado e picado (usei mais ou menos 2 xícaras)

MODO DE PREPARO

Torta suflê de frango

- Coloque os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o fermento.
- Bata até ficar uma massa homogênea.
- Misture o fermento cuidadosamente (use a tecla pulsar do liquidificador).
- Unte uma forma com óleo e polvilhe com farinha de trigo.
- Despeje um pouco da massa para cobrir o fundo da forma, coloque o recheio espalhado por cima da massa e cubra com o resto da massa.
- Leve ao forno médio por 30 a 40 minutos.



Torta simples de salsicha

INGREDIENTES

Para a massa

- 2 xícaras leite integral
- 3 ovos
- 1/2 xícara óleo de girassol
- 1 e 1/2 xícara farinha de trigo
- 1 colher de chá sal
- 1 colher de sopa fermento em pó

Para o recheio

- 1 pacote salsicha
- 2 tomates picados
- 1/2 cebola fatiada
- 1 colher de chá orégano
- 1 colher de sopa queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Torta simples de salsicha

- No liquidificador, bata todos os ingredientes listados para fazer a “massa”, com exceção do fermento. Bata até obter uma mistura homogênea e líquida.
- Desligue o liquidificador e acrescente o fermento. Misture delicadamente com uma espátula. Reserve.
- Corte a salsicha em cubinhos, assim como os tomates. Fatie a cebola bem fininho e reserve.
- Em uma assadeira retangular, unte e enfarinhe a mesma. Despeje metade da massa sobre a fôrma. Espalhe o recheio e salpique o orégano por cima. Cubra com o restante da massa e finalize com o queijo parmesão ralado.

Torta simples de salsicha

Continuação

- Asse em forno pré aquecido a 200 graus por 30 minutos ou até ficar douradinho.



Torta simples de sardinha

INGREDIENTES

Para a massa

- 1 xícara (de chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de sal (bem rasa)
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó (para bolo)

Recheio:

- 2 latas de sardinha
- 1 lata de ervilhas (de 200 g)
- 2 tomates picados
- ½ xícara (de chá) de azeitona picada

MODO DE PREPARO

Torta simples de sardinha

- Em primeiro lugar, não esqueça de pré-aquecer o forno no médio (180 graus).
- Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento, depois disso, bata bem até formar uma massa homogênea (é uma massa bem líquida). Desligue o liquidificador e coloque o fermento, ligue a tecla pulsar, só o suficiente para misturar.
- Unte uma forma ou um refratário com óleo e polvilhe farinha de trigo. Coloque metade da massa na forma.
- Espalhe a sardinha picada por cima, depois espalhe o tomate picado, a ervilha e a azeitona.

Torta simples de sardinha

Continuação

- Coloque o restante da massa cobrindo todo o recheio.
- Leve ao forno até dourar, cerca de 35 minutos.



Torta simples de pão

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

Torta simples de pão

- 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.
- Agora, vamos repetir parcialmente o processo: pão de forma, molho de tomate, presunto, creme de leite, finalizando com a muçarela.

Torta simples de pão

Continuação

- 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 presunto

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 150g de muçarela ralada
- sal
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 200g. de queijo branco picado
- 200g. de presunto picado
- 1 tomate picado (deixe escorrendo em uma peneira enquanto faz a massa para escorrer o excesso de líquido)
- orégano
- fio de azeite
- parmesão ralado
- folhinhas de manjericão

MODO DE PREPARO

Torta de presunto

- No liquidificador bata: os ovos, iogurte e muçarela.
- Em seguida, coloque o sal e fermento. Bata só um pouquinho.
- Reserve.
- Misture em um bowl o queijo branco, presunto, tomate e tempero com fio de azeite, orégano, sal.
- Em um refratário pincelado com azeite, coloque metade da massa, o recheio, folhinhas de manjericão (opcional) e o restante da massa.
- Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.



Torta de pão francês

INGREDIENTES

- 2 pães amanhecidos picados grosseiramente;
- 1 xícara de lascas de sobra de frango assado;
- 1 abobrinha com casca ralada (desprezei a parte do meio por ser muito mole);
- 1 xícara de cubos de queijo picado (usei um muçarela que vem com pedacinhos de tomate seco);
- 1/2 cebola pequena picada;
- 1 tomate pequeno sem semente picado;
- Temperinhos;
- 3 ovos;
- 150ml de leite;



Torta de pão francês

INGREDIENTES - continuação

- 1 colher (sopa) generosa de creme de leite;
- 1 colher café de mostarda (usei Dijon).

MODO DE PREPARO

Torta de pão francês

- No liquidificador bata: os ovos, iogurte e muçarela.
- Em seguida, coloque o sal e fermento. Bata só um pouquinho.
- Reserve.
- Misture em um bowl o queijo branco, presunto, tomate e tempero com fio de azeite, orégano, sal.
- Em um refratário pincelado com azeite, coloque metade da massa, o recheio, folhinhas de manjericão (opcional) e o restante da massa.
- Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.



Torta pizza simples

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 2/3 de xícara (de chá) de leite
- 2 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó (o de bolo)
- 2 tomates picados
- 250 g de queijo muçarela
- 250 g de presunto picado ou ralado
- 1 colher (de sobremesa) de óregano
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Torta pizza simples

- Pique os tomate e tempere com sal e orégano, reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o queijo ralado, a farinha de trigo e 1/2 colher (de chá) de sal.
- Bata bem até formar uma massa homogênea.
- Desligue o liquidificador e acrescente o fermento.
- Misture delicadamente.
- Despeje metade da massa do liquidificador em um refratário untado e polvilhado com farinha de trigo.
- Espalhe o presunto picado por cima da massa, depois o tomate picado e temperado e por fim a muçarela.

Torta pizza simples

Continuação

- Depeje o restante da massa por cima de tudo e leve ao forno médio. Deixe assar até ficar dourado.



Torta simples de carne seca

INGREDIENTES

- 1 copo de leite;
- 1/2 copo de óleo;
- 3 ovos;
- 1 e 1/2 copo de farinha de trigo;
- 1 colher (café) de sal ou tempero completo;
- 3 colheres (sopa) de parmesão ralado (opcional);
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

MODO DE PREPARO

Torta simples de carne seca

- bata todos os ingredientes e adicione o fermento só no fim. Quanto menos ele bater, maior será sua capacidade de fermentação.
- Despeje a massa em assadeira untada com óleo e polvilhada com farinha.
- Para a cobertura da torta misturei a carne, 1/2 cebola picada, 1 tomate sem semente picado e cheiro verde;
- Acertei o sal, polvilhei pimenta e coloquei por cima da massa.
- Cobri com queijo meia cura ralado e levei ao forno preaquecido em 200° até dourar. Ficou show!



Torta com sobras de arroz

INGREDIENTES

Massa:

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- Meia xícara de chá de óleo
- 3 xícaras de chá de sobras de arroz cozido
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de fermento em pó



Torta com sobras de arroz

INGREDIENTES - Continuação

Recheio:

- 1 xícara de chá de presunto picado
- 1 xícara de chá queijo muçarela picado
- 1 tomates em cubos
- Meia xícara de chá de azeitona picada
- Orégano a gosto

Montagem:

- Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Torta com sobras de arroz

Massa:

- No liquidificador, coloque 3 ovos, 1 xícara de chá de leite, meia xícara de chá de óleo, 3 xícaras de chá de sobras de arroz cozido, 3 colheres de sopa de farinha de trigo, 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado e sal a gosto.
- Bata para incorporar todos os ingredientes.
- Em seguida, acrescente 1 colher de sopa de fermento em pó e bata novamente.
- Transfira para uma tigela e reserve.

MODO DE PREPARO

Torta com sobras de arroz

Recheio:

- Na tigela com a massa, adicione 1 xícara de chá de presunto picado, 1 xícara de chá de muçarela picada, 1 tomate em cubos, meia xícara de chá de azeitona picada e orégano a gosto.
- Misture.

Montagem:

- Transfira a massa para uma forma untada com óleo e enfarinhada.
- Em seguida, salpique queijo parmesão ralado a gosto.
- Leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius por cerca de 1 hora ou até dourar.



Torta de hambúrguer

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pacote pequeno de queijo parmesão (50g)
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 cubo de caldo de galinha esfarelado
- 2 colheres de sopa de fermento em pó (rasa)
- 7 hambúrgueres crus
- 2 tomates e 1 cebola em rodellas (temperados c/azeite, sal e orégano)
- 200 gramas de muçarela
- Gergelim para finalizar

MODO DE PREPARO

Torta de hambúrguer

- No liquidificador bata:
- Os ovos, leite, óleo, farinha de trigo, parmesão, a cebola, o alho, cubo de galinha.
- Por último e muito rapidamente, bata o fermento.
- Coloque metade dessa massa em uma forma untada.
- Disponha os 7 hambúrgueres crus sobre a massa.
- Acrescente os tomates e as cebolas (não coloque o líquido que o tomate solta).
- Ponha a muçarela e o restante da massa da torta.
- Finalize com o gergelim.
- Leve ao forno preaquecido a 180° por 40 min.
- Se gostar, sirva com catchup, mostarda e maionese.



Torta de carne moída

INGREDIENTES

Massa:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- Meia xícara de chá de óleo;
- 240 ml de leite;
- Dois ovos;
- Sal a gosto;
- Orégano a gosto;
- Uma colher de sopa de fermento em pó



Torta de carne moída

INGREDIENTES - Continuação

Recheio:

- 600 gramas de carne moída;
- 3 colheres de sopa de azeite;
- 2 dentes de alho amassado;
- Meia cebola picada;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- Salsa a gosto;
- Tempero pronto para carnes;
- Meia cenoura ralada;
- 1 tomate picado.

MODO DE PREPARO

Torta de carne moída

- Primeiramente, em uma panela coloque o azeite e refogue a cebola e alho, deixe fritar até dourar.
- Logo depois, acrescente a carne moída e tempere com sal, pimenta e tempero para carne, deixe a carne cozinhar bem e finalize com salsa, tomate picado e a cenoura ralada.
- Não é necessário cozinhar os últimos ingredientes da carne pois ela vai cozinhar no forno quando assar a torta.
- Em seguida, em um liquidificador coloque o leite, o óleo e os ovos, bata tudo por aproximadamente 1 minuto.

Torta de carne moída

Continuação

- Logo após, acrescente a farinha, o sal e o orégano, deixe bater por mais 3 minutos até que a massa fique homogênea.
- Então finalize a massa colocando o fermento em pó e com o auxílio de uma colher misture tudo muito bem.
- Enquanto isso, unte uma forma e aqueça o forno a 180 graus.
- Por fim, despeje metade da massa dentro da forma, depois coloque o recheio e finalize com o restante da massa.
- Leve ao forno para assar por 40 minutos ou até que esteja bem assado.
- Depois é só deixar esfriar e servir.

RECEITAS TODO DIA



BOM APETITE!

