

### Torta de Peito de Peru

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-peito-de-peru

Deliciosa torta de peito de peru e muçarela pra saborear com toda família, uma explosão de sabores!

Togta de Reito de Rekuown



## Ingredientes

### **MASSA**

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de azeite
- ½ xícara (chá) de requeijão
- Sal a gosto
- ½ colher (chá) de fermento em pó

# **RECHEIO**

- 150 g de peito de peru picadinho
- 150 g de muçarela ralada
- 🛚 de xícara (chá) de zeitona verde picadinha
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 2 ovos (claras e gemas separados)
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picadinho a gosto
- Queijo parmesão ralado a gosto

## Modo de Preparo

- 1. Num recipiente, misture a farinha, o azeite, o requeijão, o sal e o fermento até formar uma massa homogênea.
- 2. Abra a massa entre dois plásticos usando um rolo.
- 3. Forre o fundo e as laterais de uma forma (25 cm de diâmetro por 3 cm de altura) com a massa.
- 4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos.
- 5. Em um recipiente junte o peito de peru, muçarela, azeitona, requeijão, gemas, sal, pimenta e cheiro-verde. Misture bem.
- 6. Bata as claras em neve e adicione ao recheio delicadamente.
- 7. Despeje o recheio na torta pré-assada e espalhe bem.
- 8. Salpique queijo parmesão ralado por cima e leve ao forno a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.
- 9. Retire do forno e sirva. Bom apetite!

www.receitasdafia.com