



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 !

Torta de Peito de Peru

 40 min

 5 porções

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
- 2 de xícara (chá) de [azeitona](#) 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!