



RECEITAS DA FIA

Torta Rápida de Pizza Portuguesa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-rapida-de-pizza-portuguesa

Aprenda a fazer uma deliciosa torta de pizza em apenas 20 minutos! [Torta Rápida de Pizza Portuguesa](#)

 20 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento](#) em pó químico

RECHEIO

- 200 gramas de [presunto](#) ralado
- 200 gramas [muçarela](#) ralada
- 1 latinha de [ervilha](#) em conserva
- 1 latinha de [milho](#) em conserva
- [Pimentão](#) em rodelas a gosto
- [Cebola](#) em rodelas a gosto
- 4 [ovos cozidos](#) fatiados
- [Tomate](#) em rodelas a gosto
- [Azeitonas](#) a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o leite e o óleo até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o sal, o amido de milho e continue batendo.
3. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, batendo bem a cada adição.
4. Unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa, espalhando-a de maneira uniforme.

RECHEIO

1. Prepare o recheio reunindo todos os ingredientes restantes.
2. Distribua o presunto, a muçarela, a ervilha e o milho sobre a massa.
3. Decore a torta com o pimentão, a cebola, os ovos cozidos, o tomate e as azeitonas.
4. Leve a torta ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até dourar levemente.
5. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva!