



Torta de escarola com bacon



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacon (picado)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Escarola (fatiada)	1 maço médio	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Leite	3 colheres (sopa)	45 ml
Ovo	3 unidades	150 g
Óleo	1 xícara (chá)	200 ml
Queijo parmesão (ralado)	4 colheres (sopa)	32 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Fermento (em pó)	1 colher (sopa)	12 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o bacon e leve ao fogo baixo para aquecer. Refogue por 8 minutos, ou até soltar toda a gordura e ficar crocante. Junte a escarola e o Tempero SAZÓN® Profissional, e refogue por 3 minutos, ou até murchar. Retire do fogo e reserve.

2. No copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos, o óleo e o queijo ralado, e bata por 3 minutos, em velocidade média, ou até ficar homogêneo. Transfira para um bowl grande,

acrescente a farinha de trigo, fermento e o sal, e misture delicadamente.

3. Em uma assadeira, untada e enfarinhada, disponha metade da massa, espalhe a escarola, e cubra com o restante da massa. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 50 minutos, ou até dourar. Retire do forno, deixe amornar e sirva em seguida.