



Torta com Recheio Vegetariano



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Água	meia xícara (chá)	100 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal Terrano® - Sabor Carne	2 e meia xícaras (chá)	160 g
Água gelada	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Abóbora japonesa (descascada e cortada em cubos)	2 xícaras (chá)	240 g
Cebola roxa (cortada em cubos)	1 unidade grande	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	125 g
Sal	1 e meia colher (chá)	175 g
Gema de ovo	1 unidade	20 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha, a manteiga e a água, e misture até a massa ficar homogênea.
- 2.** Com o auxílio de um rolo, abra a massa (0,2 cm de espessura) e reserve parte dela para cobrir. Forre o fundo e as laterais de uma forma retangular (30 cm x 15 cm) previamente untada e enfarinhada. Fure o fundo com um garfo, cubra com filme-plástico e reserve na geladeira.
- 3.** Enquanto isso prepare o recheio: em um bowl médio, coloque o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água, e misture vigorosamente por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea com textura firme. Em uma panela média, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a mistura e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Retire da panela e reserve.
- 4.** Na mesma panela, coloque o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a abobora, a cebola e a ervilha, e refogue por 5 minutos, ou até dourar. Adicione a mistura reservada e o sal, misture e cozinhe por 3 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e reserve para esfriar.
- 5.** Montagem: distribua o recheio preparado na massa refrigerada e cubra com a massa aberta para a tampa, fechando bem as laterais. Pincele a superfície com a gema e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.