



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.