

AnaMaria Receitas

Receitas já publicadas na revista AnaMaria e AnaMaria Especiais

Sumário - Tortas salgadas

Edição Nº 68

MUITO FÁCIL

Quiche expresso	3
Torta de alho-poró	4
Torta de atum com gergelim	5
Torta de arroz com carne	6
Torta de arroz com queijo	7
Torta de batata palha	8
Torta de catalônia	9
Torta de cebola	10
Torta de escarola com queijo	11
Torta de espinafre e batata	12

FÁCIL

Quiche de alho-poró	26
Quiche de repolho com carne	28
Torta de abóbora com crosta	29
Torta de abóbora no liquidificador	30
Torta de batata	31
Torta de brócolis e atum	32
Torta de carne moída e banana	33
Torta de frango no pote	34
Torta de omelete	35
Torta de panqueca com ricota e berinjela	36
Torta de quinoa	37

Muito fácil

Torta de alho-poró

■ Rende 12 porções

Massa

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 1/2 xícara (chá) de sal
- 3 ovos

Recheio

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 6 alhos-porós cortados em fatias finas
- Sal a gosto

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Recheio

Aqueça o forno a 200°C. Aqueça a manteiga em fogo médio e refogue o alho-poró até ficar macio. Tempere com sal. Dissolva a farinha no leite e acrescente à frigideira. Cozinhe por três minutos ou até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Montagem

Despeje metade da massa no refratário e disponha o recheio. Cubra com a massa restante, polvilhe com o queijo e asse até dourar.



Muito fácil

Torta de arroz com carne

■ Rende 6 porções

Dica: Use sobras de arroz.



Muito fácil

- 2 xícaras (chá) de frango desfiado
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- aproximadamente 100 g de queijo



Torta

prato em fatias

Muito fácil

Torta de cebola

■ Rende 8 porções

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- Sal a gosto

Recheio

- 5 cebolas cortadas em fatias
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite

Massa

Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo. Faça uma bola e embrulhe em filme plástico. Leve à geladeira.

Recheio

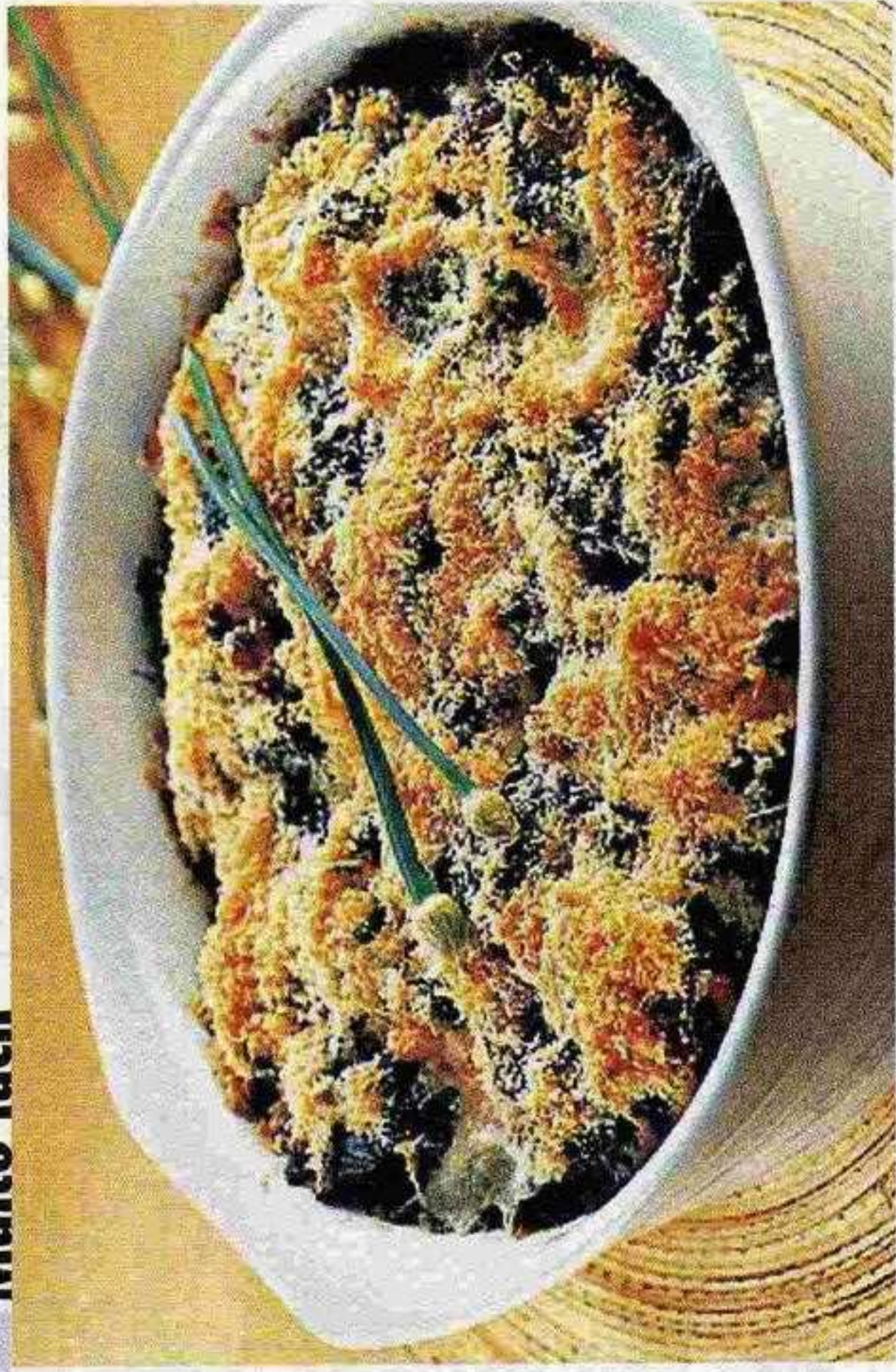
Frite a cebola na margarina até ficar bem macia. Junte os cubinhos de caldo de carne, os ovos, o leite e por último a farinha de trigo. Mexa em fogo baixo até se desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar.

Montagem

Retire a massa da geladeira e espalhe o recheio. Polvilhe com o queijo ralado e leve para assar em forno médio preaquecido até começar a dourar a superfície.

Dica: Decore a torta com fatias finas de cebola fritas em óleo até ficarem bem escuras. Cuidado para não queimá-las, pois o gosto ficará amargo.

Muito fácil



Torta de espinafre

Muito fácil



Torta de grão-de-bico

Muito fácil



Muito fácil

Torta prática de sardinha

Rende 6 porções

- ▶ 1 colher (sopa) de azeite
- ▶ 2 colheres (sopa) de cebola picada
- ▶ 1 dente de alho picado
- ▶ 2 xícaras (chá) de tomate em cubos
- ▶ 2 latas de sardinha
- ▶ 1 colher (sobremesa) de salsa
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 5 pães franceses adormecidos
- ▶ 3 colheres (sopa) de maionese

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente o tomate e mexa por um minuto. Junte a sardinha e a salsinha picadas, corrija o sal e cozinhe por um minuto. Reserve. Corte os pães em fatias médias. Em um refratário untado monte a torta. Faça uma camada de pão. Espalhe a maionese e cubra com o refogado de sardinha. Repita as camadas e finalize com uma camada de sardinha. Leve ao forno preaquecido por 20 minutos e sirva em seguida como prato principal.



Fácil

Quiche de alho-poró

■ Rende 4 porções

Massa

- ▶ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 colher (sopa) de margarina
- ▶ 2 colheres (sopa) de aveia
- ▶ 1/2 colher (café) de sal
- ▶ 1 colher (sopa) de água (se necessário)

Recheio

- ▶ 2 talos de alho-poró cortados em fatias finas
- ▶ 1/2 colher (sopa) de margarina

Massa

Peneire a farinha sobre uma superfície lisa até formar um monte. Faça um buraco no meio e ponha a margarina, a aveia e o sal. Amasse com a ponta dos dedos e, se necessário, ponha a água para ajudar. Forme uma bola e enrole-a em filme plástico. Leve à geladeira por 20 minutos.

Recheio

Em uma frigideira refogue o alho-poró na margarina por três minutos. Tempere com sal e deixe esfriar. Ponha os outros ingredientes e o refogado em uma tigela. Misture delicadamente e reserve.

Montagem

- 1 Aqueça o forno a 180°C. Com um rolo de macarrão estenda a massa até a espessura de 1/2 cm e forre uma forma baixa e redonda de 22 cm de diâmetro.

Fácil

Quiche de repolho com carne

■ Rende 8 porções

Massa

- ▶ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ 1 pitada de açúcar
- ▶ 1/2 xícara (chá) de manteiga gelada

- ▶ 1 ovo

Recheio

- ▶ 2 ovos
- ▶ 3 gemas
- ▶ 1 xícara (chá)

de creme de leite

Massa

Misture a farinha com o sal e o açúcar. Junte a manteiga cortada em pedaços e amasse até formar uma farofa grossa. Ponha o ovo e misture até se desgrudar das mãos. Faça uma bola com a massa e embrulhe-a em filme plástico. Leve à geladeira por dez minutos. Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma forma. Cubra com feijões e leve ao forno quente por 20 minutos. Deixe esfriar.

Recheio

Misture os ovos, as gemas, o creme de leite e o leite até formar um creme. Tempere com o sal, a pimenta e a noz-moscada e reserve. Espalhe o picadinho na massa fria e cubra com o creme reservado. Asse em forno médio preaquecido por uma hora mais ou menos ou até dourar.

Fácil

Torta de abóbora no liquidificador

■ Rende 10 porções

- 500 g de abóbora madura cortada em cubos
- 1 folha de louro
- 1 envelope de caldo de legumes
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de

Em uma panela de pressão coloque os cubos de abóbora e cubra-os com água. Junte a folha de louro, o caldo de legumes e deixe cozinhar durante cinco minutos após o início da pressão. Escorra bem e amasse com um garfo. Reserve. No liquidificador bata o óleo, o leite, os ovos, o fermento, a farinha e o sal. Transfira para uma tigela e misture bem a abóbora amassada. Em uma forma redonda média untada e polvilhada com farinha distribua metade da massa, cubra com as fatias de queijo, salpique com o orégano e coloque em cima o restante da massa. Leve ao forno médio preaquecido durante 20 minutos.

Fácil



Dica: Esta torta
pode ser congelada
por três meses.

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha
de trigo
- 200 g de margarina

Torta de brócolis

atrim

Fácil

Torta de frango no pote

■ Rende 5 porções

- ▶ 500 g de sobras de frango assado desfiado
- ▶ 2 xícaras (chá) de molho branco
- ▶ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ▶ 120 g de massa folhada pronta
- ▶ 1 gema para pincelar

Misture o frango desfiado com o molho branco e leve ao fogo baixo até formar um recheio cremoso e uniforme. Corrija o ponto, se necessário, com um pouco de leite e tempere com o sal e a pimenta. Distribua o recheio frio em refratários individuais untados e reserve. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte-a em círculos um pouco maiores do que o diâmetro dos refratários. Cubra a abertura dos refratários com os círculos da massa e aperte bem as beiradas para formar uma tampa. Pincele com a gema e asse em forno médio pré-aquecido por 20 a 30 minutos, ou até que a massa fique crocante. Sirva imediatamente.

Dica: Sobras de carne ou legumes cozidos picados podem ser usados como recheio.

Fácil

Torta de panqueca com ricota e berinjela

■ Rende 6 porções

Panquecas

- ▶ 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- ▶ 1/2 colher (chá) de sal
- ▶ 3 ovos
- ▶ 1 1/4 de xícara (chá) de leite

Recheio

- ▶ 2 berinjelas descascadas e picadas
- ▶ 2 colheres (sopa) de azeite

Panquecas

Peneire a farinha junto com o sal. Faça um buraco no centro e ponha os ovos e um pouco do leite. Bata com uma colher de pau e vá, aos poucos, adicionando o restante do leite, até que bolhas se formem na superfície da massa. Reserve. Em uma frigideira antiaderente faça as panquecas e reserve. Repita a operação até acabarem os ingredientes.

Recheio

Ponha a berinjela em uma assadeira e regue com um fio de azeite. Polvilhe com o sal e a pimenta e leve ao forno médio até ficarem macias. Retire do forno e junte a ricota. Reserve.

Montagem

▶ Sal e pimenta do reino

Fácil

Torta de salsicha

■ Rende 12 porções

Massa

- ▶ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ▶ 1/2 colher (chá) de sal
- ▶ 1/2 xícara (chá) de manteiga
- ▶ 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada
- ▶ 1/2 xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de leite

Para polvilhar

- ▶ Farinha de rosca

Massa

Misture a farinha, o fermento e o sal. Junte a manteiga e a gordura e misture com as mãos até formar uma farofa. Acrescente o leite e amasse. Abra 2/3 da massa em espessura fina e forre com ela uma forma de fundo removível com 29 cm de diâmetro. Polvilhe com farinha de rosca e reserve.

Recheio

Frite a cebola em metade da manteiga e do óleo, em fogo baixo, até dourar. Acrescente a farinha dissolvida na água e misture. Junte os ovos e a mostarda e mexa. Cozinhe até obter um creme. Tempere com sal e pimenta. Corte as salsichas ao meio pelo comprimento e frite-as no restante da manteiga e do óleo.

Montagem

Espalhe metade do creme de cebola sobre a massa, cubra com a

Fácil



Torta integral de queijo

Dica: Você pode usar escarola, agrião ou ainda talos de brócolis picados no lugar da couve.

Fácil

Torta verde

■ Rende 6 porções

Massa

Faça um monte com a farinha peneirada e abra um buraco no centro. Ponha o óleo, o sal e a manteiga amolecida. Misture os ingredientes com a ponta dos dedos e acrescente a água aos poucos, até formar uma massa homogênea. Faça uma bola e enrole com filme plástico. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

Recheio:

Misture os ovos com o creme de leite. Junte o cheiro-verde e o estragão picados e tempere com o sal e a pimenta. Reserve.

Montagem

Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma forma. Euro

Massa

- ▶ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 colher (sopa) de óleo
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ 1/2 xícara (chá) de manteiga
- ▶ 1/3 de xícara (chá) de água

Recheio

- ▶ 4 ovos
- ▶ 1 copo (americano) de creme de leite fresco
- ▶ 1/4 de maço de cheiro-verde picado
- ▶ 1/4 de de maço de

Elaborado

Galette de escarola e aliche

■ Rende 8 porções

Massa

- ▶ 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 1/2 colher (café) de açúcar
- ▶ 1/2 xícara (chá) de margarina
- ▶ 3 colheres (sopa)

Massa

- 1 Em um recipiente, misture a farinha, sal e o açúcar. Acrescente a margarina e misture com as mãos até obter uma farofa.
- 2 Acrescente a água e trabalhe a massa até ficar homogênea. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 15 minutos.

Recheio

- 1 Aqueça o azeite, doure o alho, acrescente o tomate e a escarola. Deixe refogar por dez minutos em fogo baixo. Elimine o excesso de água, deixe esfriar e misture o queijo e o aliche.
- 2 Aqueça o forno a 200°C. Abra a massa e forre o fundo e as

Elaborado

Massa

- ▶ 7 colheres de margarina
- ▶ 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- ▶ 3 gemas

- ▶ 1 1/2 xícara (chá) de leite
- ▶ 1 xícara (chá) de óleo

Sal a gosto

- ▶ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

- ▶ 1 xícara (chá) de amido de milho

- ▶ 2 colheres (sopa) de fermento em pó

- ▶ 3 claras batidas em neve

Recheio

- ▶ 500 g de camarão limpo

Sal a gosto

- ▶ Suco de 1/2 limão

- ▶ 1 colher (sopa) de mostarda

Torta de camarão

■ Rende 16 porções

Em uma tigela misture bem a margarina, o queijo, as gemas, o leite, o óleo e o sal. Junte a farinha com o amido e o fermento. Acrescente as claras em neve e mexa delicadamente. Reserve.

Recheio

Tempere o camarão com sal, limão e a mostarda. Reserve. Em uma frigideira aqueça o azeite ou o óleo, refogue a cebola, o tomate, a azeitona e a salsa. Em outra frigideira frite o camarão com um pouco de margarina. Acrescente o camarão ao refogado. Adicione a farinha de trigo diluída no leite e mexa até engrossar. Deixe esfriar. Polvilhe a forma com a farinha de rosca e despeje metade da massa. Coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Pincele o ovo e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.