

TORTA DE PEIXE COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 6 unidades média de batata doce cozida
- 1 litro de leite integral
- 8 unidades média de ovos
- 5 copos de 200 ml de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa cheia de margarina– 250g
- 2 colheres de sopa de fermento em pó, químico – 20g
- 3 sachês de molho de tomate – 340g o sachê
- 5 unidades grande de tomate
- 5 unidades de cebola
- 6 unidades de limão
- 12 dentes médios de alho
- 20 ml de óleo
- 1 maço de cebolinha e salsinha verde
- 2 colheres de orégano
- 5 copos de milho verde em conserva
- 100 gr de queijo, parmesão, ralado
- 2 medidores de 1lt de cenoura ralada
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 4 kg de tilápia, filé.



Rendimento: 40 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

MODO DE PREPARO:

Molho:

- Corte o filé de peixe em cubos médios, tempere com o sal e limão, deixe descansar, enquanto prepara a massa.
- Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo, frite o alho e a cebola, adicione o peixe e o milho verde e faça um refogado.
- Acrescente o molho de tomate, a cenoura ralada, o orégano, a cebolinha e salsinha e deixe cozinhar por aproximadamente 8 minutos.

Massa:

- Bata no liquidificador: os ovos, a margarina, o leite e a farinha, o queijo e 1/2 colher de chá de sal até homogeneizar;
- Em outro recipiente misture a batata doce cozida e amassada com a massa do liquidificador;
- Acrescente o fermento, misture e reserve.
- Em uma forma untada e enfarinhada, despeje um pouco da massa;
- Distribua o recheio por cima, acrescente os tomates cortados em rodela, polvilhe queijo.
- Coloque uma camada fina de massa por cima, e polvilhe com o queijo ralado, cebolinha e orégano;
- Leve em forno médio, preaquecido, por 35 a 40 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

**MERENDEIRA VENCEDORA DO I CONCURSO MELHORES RECEITAS - FNDE:
OSMARINA PEREIRA ASSINI
ESCOLA ESTADUAL VEREADOR ANTÔNIO LAURINDO – IPORÁ - GO**