

10/12/11

TORTA DE BATATAS

Ingredientes

300g de batatas cozidas com sal e espremidas
100g de farinha de trigo
Sal e pimenta do reino a gosto
100g de ricota passada pela peneira
300g de tomates picados, sem pele e sem sementes
1 lata de atum em pedaços, em água
½ xícara (chá) de manjericão picado
Orégano a gosto
1 colher (sopa) de azeite de oliva
Creme vegetal light para untar

Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque as batatas espremidas, a farinha de trigo, o sal e a ricota. Amasse bem. Coloque 2/3 da massa em um refratário untado com creme vegetal light. Espalhe por cima os tomates e o atum. Salpique manjericão, orégano, sal e regue com o azeite. Com o restante da massa decore a torta. Leve ao forno pré-aquecido (180°C) por aproximadamente 25 minutos ou até que doure.

