Guloseimas para Você

Que tal uma torta quentinha de palmito para o almoço ou até lanche da tarde? Vai bem, tanto quente, quanto fria, e pode ser incrementada com uma deliciosa salada verde. Outra praticidade da torta é que pode ser fatiada e guardada no freezer por três meses. Anota aí a receita!

Torta de Palmito

Ingredientes para a massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 150 g de manteiga gelada em cubos, ¾ de xícara (chá) de água gelada, 1 pitada de sal.

Modo de preparo da massa: Numa tigela grande, misture a farinha com o sal. Acrescente a manteiga e, com as pontas dos dedos, misture até formar uma farofa grossa. Junte a água gelada e amasse até ficar lisa. Modele uma bola, envolva com filme e leve à geladeira por 1 hora. Enquanto isso, prepare o recheio.

Ingredientes para o recheio: 500 g de palmito, 2 tomates maduros, ½ xícara (chá) de ervilha congelada, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de manteiga, 6 ramos de salsinha, noz-moscada ralada na hora a gosto, sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

Fotos: Divulgação

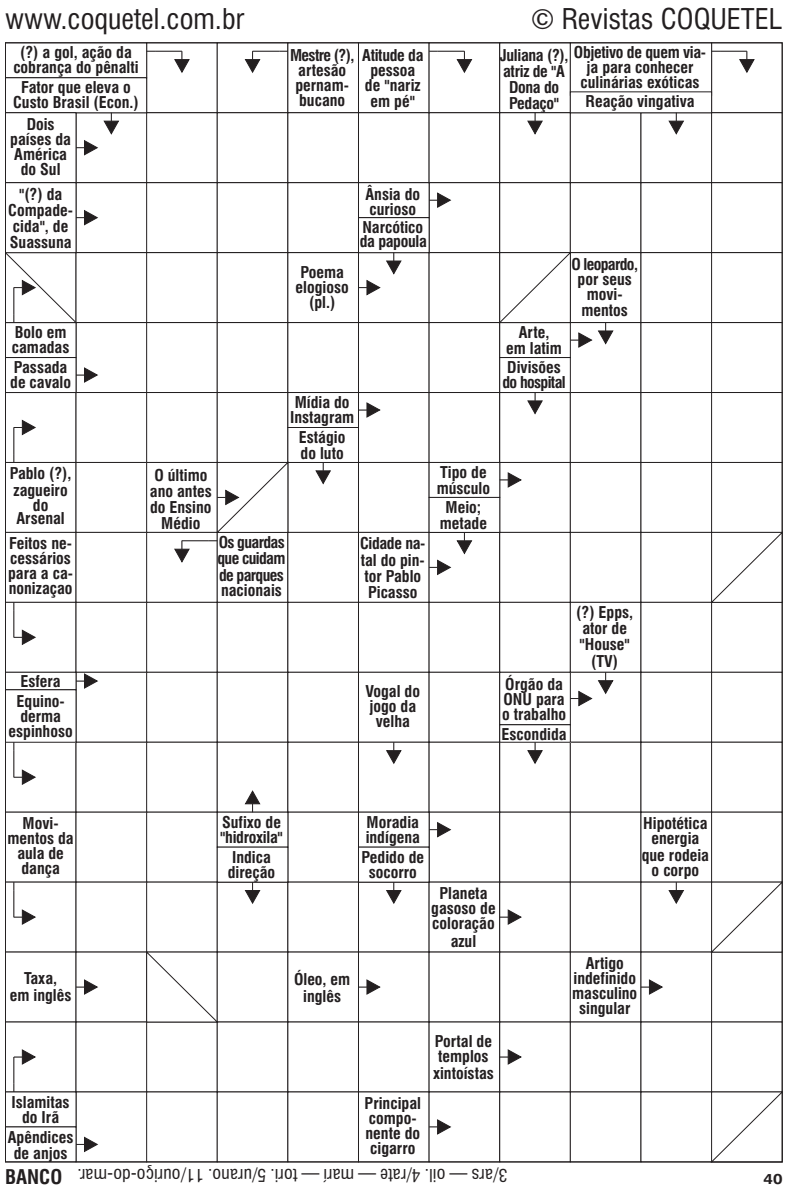
Modo de preparo do recheio: Corte o palmito, corte os tomates em cubos pequenos e sem sementes; pique bem fina a cebola, o alho, e a salsinha. Em uma panela, no fogo médio, adicione a manteiga e deixe derreter. Junte a cebola picada, tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de 2 minutos até murchar. Acrescente o alho e mexa por apenas 1 minuto para perfumar. Junte o tomate e misture por mais 1 minuto. Adicione ao refogado o palmito e as ervilhas congeladas. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando, até o palmito estar cozido, mas ainda firme. Polvilhe a farinha de trigo e mexa por cerca de 1 minuto - a mistura de farinha com a manteiga do refogado vai engrossar o recheio. Adicione o leite aos poucos, mexendo bem a cada adição para dissolver os gruminhos de farinha. Tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto. Deixe cozinhar em fogo médio, mexendo de vez em quando até engrossar, por cerca de 5 minutos depois que ferver. Desligue o fogo e misture a salsinha picada. Transfira o recheio para uma tigela e deixe amornar, se estiver muito quente, na hora de montar, a torta pode umedecer e cozinhar a massa.

Hora da montagem: Preaqueça o forno a 200° C (temperatura média). Separe uma forma redonda com fundo removível de 25 cm de diâmetro. Retire a massa da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 10 minutos – assim fica mais fácil para abrir. Com uma espátula (ou faca) corte a massa de torta ao meio. Polvilhe a bancada com farinha de trigo e, com um rolo de macarrão, abra uma das metades num círculo 4 cm maior que o diâmetro da forma. Para transferir, enrole o círculo de massa no rolo de macarrão e desenrole sobre a forma e com as mãos, ajeite e pressione delicadamente para forrar o fundo e lateral da forma. Polvilhe mais um pouco de farinha sobre a bancada e abra o restante da massa para cobrir a torta. Preencha o fundo da torta com todo o recheio, nivelando com as costas de uma colher. Cubra o recheio com o restante da massa. Numa tigela, misture o ovo com um pouco de água e pincele sobre toda a massa. Leve a torta ao forno e deixe assar por cerca de 45 minutos até ficar bem dourada.

Rendimento: 8 a 10 fatias.

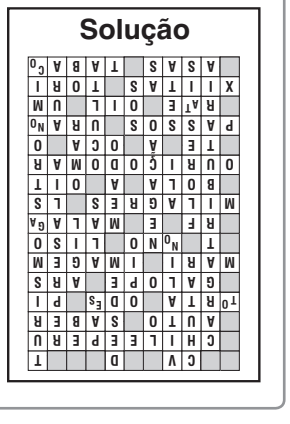
PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



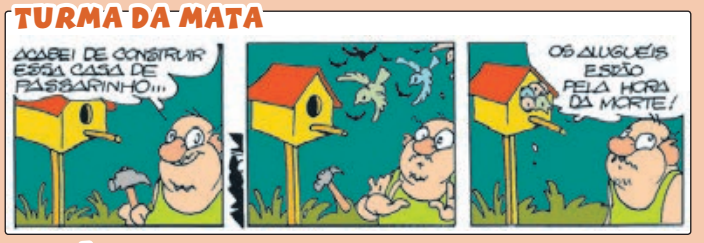
BANCO 3/ars — oil. 4/rate — mart — tori. 5/urano. 11/ourigo-do-mar. **40**

Solução

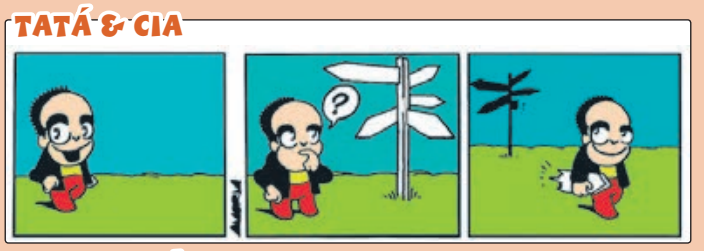


PASSATEMPO

TURMA DA MATA

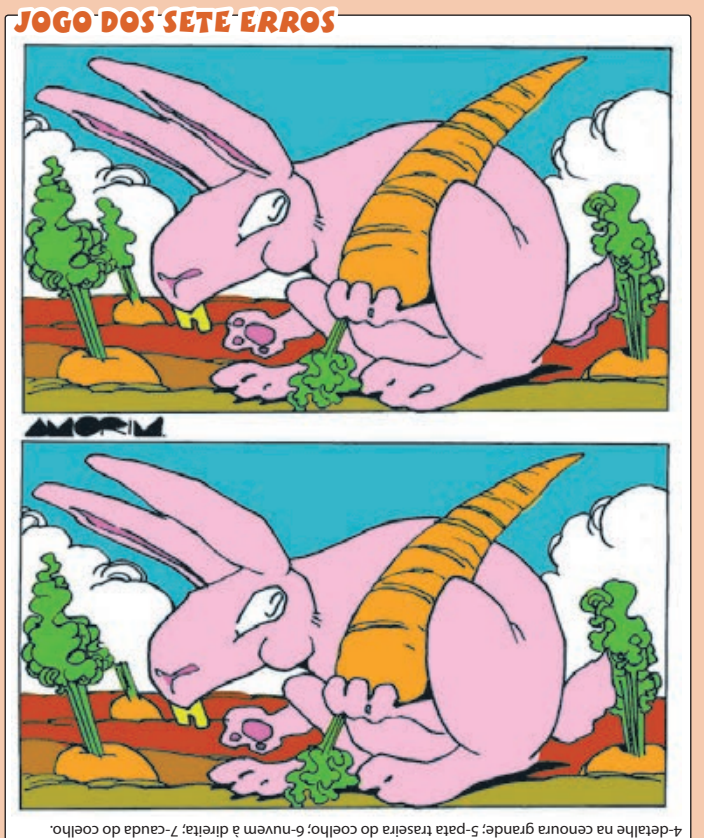


TATÁ & CIA



RUA PARAÍSO

JOGO DOS SETE ERROS



Jogo dos Sete Erros: 1-folha da cenoura à esquerda; 2-orelha do coelho; 3-pata dianteira do coelho; 4-detalhe na cenoura grande; 5-pata traseira do coelho; 6-nuvem à direita; 7-cauda do coelho.