

Torta Suflê de Abobrinha



Torta Suflê de Abobrinha

Tem gente que torce o nariz para a abobrinha, especialmente as crianças. Não sei exatamente o porquê...talvez por ser um alimento saudável e os papais sempre insistirem para que seus filhos comam, com razão. Se bem preparada, com certeza a criançada vai gostar pois é um legume delicioso, barato e versátil podendo ser preparado de várias maneiras. Essa receita você pode preparar rapidinho para receber uma visita em casa ou quando estiver com vontade.

A massa é fininha, macia e combina muito bem com o suflê de abobrinhas no recheio. E ainda, se quiser, faça as abobrinhas fritinhas para acompanhar a torta...huumm é bom demais!!

Ingredientes:

Massa da torta:

- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de manteiga sem sal
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de queijo parmesão ralado
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
- $\frac{1}{4}$ colher de café de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 gema

Modo de fazer:

1. Misture todos os ingredientes até ficarem homogêneos.
2. Deixe a massa repousando na geladeira por meia hora.
3. Use-a para forrar uma fôrma redonda com 20 cm de diâmetro, ou quadrada com 20 cm de lado.
4. Reserve.

Recheio da torta:

- 2 gemas de ovos
- 2/3 de copo americano de leite integral
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de amido de milho
- 2 claras de ovo

Modo de fazer:

1. Misture tudo, exceto as claras, em uma panela e leve ao fogo até engrossar.
2. Reserve.
3. Bata as claras em ponto de neve.

4. Reserve.

Cobertura da torta:

- $\frac{1}{2}$ cebola picada
- $\frac{1}{2}$ tomate em cubos
- 2 abobrinhas em cubos
- 1 colher de azeitona verde picada
- 1 colher de sopa de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite para refogar

Modo de fazer:

1. Refogue a cebola no azeite e adicione as abobrinhas.
2. Tempere com sal e pimenta e cozinhe até que a abobrinha seque.
3. Adicione os tomates e azeitonas.
4. Misture com a clara em neve e o creme reservados.
5. Cubra com essa mistura a fôrma previamente forrada com a massa e polvilhe com uma mistura de farinha de rosca e parmesão.
6. Coloque a torta para assar por 25 minutos a 180° C.
7. Espere esfriar.

Crocante:

- 1 abobrinha em fatias

– $\frac{1}{2}$ litro de óleo

– Sal a gosto

Modo de fazer:

1. Frite a abobrinha em óleo não muito quente, pois elas soltam muita água e precisam ser fritas por cerca de 10 minutos para ficarem crocantes.

2. Escorra em papel toalha e tempere com o sal.

3. Jogue por cima da torta já assada e sirva.