



## **TORTA DE PEIXE LUZZARDI**

### **INGREDIENTES**

Açúcar - 1/5 colher (sobremesa)  
Cebola - 2 unidades  
Fermento Químico - 1 colher (sopa)  
Leite UHT ou Leite em Pó diluído - 1 copo  
Mistura para Torta Salgada - 4 copos (pode substituir por Farinha de Trigo)  
Óleo de Soja - ½ copo  
Ovo - 4 unidades  
Peixe em filé - ½kg  
Pimentão - 1 unidade  
Sal - o mínimo  
Tempero Verde - a gosto  
Tomate - 2 unidades

### **MODO DE FAZER**

Pique bem os temperos, cozinhe e desfie o peixe; Misture-os e reserve.  
Bata os outros ingredientes no liquidificador, primeiro os líquidos (leite, óleo e ovos) e, por ultimo, os secos (mistura de torta/farinha, açúcar e fermento).  
Em uma forma untada, dispor primeiro a massa e, depois, o recheio reservado.

### **RENDIMENTO**

20 porções

***RECEITA ELABORA PELA MANIPULADORA DE ALIMENTOS:  
JUREMA DE JESUS BATISTA DA E.M.E.E. MARIA LÚCIA LUZZARDI***

**Equipe Técnica de Nutricionistas  
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**