

TORTA DE TOMATE COM RICOTA DE TOFU

INGREDIENTES DA MASSA

500g de grão de bico cozido
4 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

PREPARO DA MASSA

Coloque todos os ingredientes em um processador e bata até obter uma massa na consistência da massa de um empadão.

Espalhe a massa com as mão em uma forma com o fundo falso e reserve. .

INGREDIENTES DO RECHEIO

400g de tofu amassados com um garfo
Suco de 1 limão
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de levedura nutricional
1 dente de alho picado
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

PREPARO

Em um recipiente coloque todos os ingredientes e misture bem.

Recheie a torta e com uma colher pressione compactando o tofu na torta e reserve.

INGREDIENTES DA COBERTURA

TomateS cereja cortados ao meio

Pimenta do reino

Sal

Fio de azeite

PREPARO DA COBERTURA

Cubra a camada de tofu com os tomates .

FINALIZAÇÃO

Leve ao forno, e deixe assar até que a massa esteja seca e salgada.

Retire do forno e sirva.