



## **TORTA DE ARROZ INTEGRAL**

### **Ingredientes:**

1 copo de água

1 colher (chá) de sal marinho

4 colheres (sopa) de Óleo de Girassol Pazze

1 ovo

Farinha de trigo integral

### **Modo de Preparo:**

Esta receita é preparada com sobras de refogados (cenoura, milho verde, bardana, ervilhas ou vagens, chicória, acelga, etc), acrescidas de 50% de arroz integral cozido. Aconselhamos o aproveitamento de todas as sobras, pois cada vez que se prepara este prato, o sabor varia e sempre é novidade.

Junte os ingredientes e vá acrescentando farinha de trigo até que a massa se solte das mãos. Amasse muito bem.

### **Modo de Preparo do recheio:**

Numa panela refogue em uma colher (sopa) de Óleo de Girassol Pazze 1 cebola pequena cortada em quadradinhos. Junte as sobras de refogados, o arroz e 1 xícara (chá) de água. Deixe ferver, acerte o sal, engrosse com 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e desligue.

### **Montagem da torta:**

Estenda a metade da massa e forre uma forma untada. Espalhe o recheio, adicione rodela de ovos cozidos e azeitonas pretas. Cubra com a outra metade da massa, aperte bem as beiradas e asse em forno quente até dourar.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)