TORTA MILANESA DE MACARRÃO.

INGREDIENTES

600 g de Farinha de Rosca.

500 g de macarrão (rigatoni, penne ou parafuso)

4 ovos

1 colher (café) de fermento químico

1 colher (chá) de sal

900 ml de molho ao sugo

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma tigela, coloque a farinha de rosca, o fermento químico e o sal. Bata os ovos, levemente (como se fosse para fazer omelete).

Adicione os ovos à tigela, e trabalhe a massa com os dedos, adicionando um pouco mais de farinha, ou de água, até ter uma massa macia e lisa. Foto 1.

Distenda essa massa com as mãos, pressionando e formando placas (como na foto, não dá para usar rolo).

Com a massa, forre o fundo e as bordas de um refratário untado com óleo.

MACARRÃO

MacarrãoCozinhe um pacote de macarrão. O clássico da receita é usar Rigatoni. Mas se preferir, use parafuso (Fusilli), ou Penne. Tempere com pouco molho ao Sugo.

Espere o macarrão esfriar e coloque no refratário previamente forrado com a massa. Cubra com mais algumas placas da massa. A Foto 2, esclarece como se faz.

Deve resultar em uma torta, totalmente coberta, onde o macarrão é o recheio. Asse em forno moderado (180-200 oC), por 45 minutos, ou até ficar levemente dourada.

Sirva com mais molho ao sugo, colocado em separado, em uma molheira. (Foto 3).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13073-torta-milanesa-de-macarrao.html