

SOPA (TORTA) PANTANEIRA DO DAVID

INGREDIENTES

15 espigas de milho verde cortado
500 ml leite
1 colher (sopa) fermento
3 ovos
3 cebolas picadas em cubinhos
2 tomates picados em cubinhos
1 pimentão médio cortado em tirinhas
150 g azeitona sem caroço picada
cheiro verde
1 linguiça calabresa cortada em cubinhos
500 g de queijo meia cura
200 g de bacon picado em cubinhos
1 xícara de óleo
sal a gosto (lembrando que os ingredientes já contém sal)

MODO DE PREPARO

Corte o milho e bata no liquidificador aos poucos com o leite e os ovos. Coloque em uma travessa e reserve.

Coloque a metade do óleo em uma panela e frite o bacon. Quando ele começar dourar, acrescente a calabresa e frite junto.

Quando a calabresa estiver começando a dourar, acrescente a cebola, assim que ficar transparente desligue o fogo e acrescente o restante de óleo.

Pegue este refogado e misture ao milho batido.

Acrescente nesta etapa o queijo meia cura em cubinhos, o tomate, o cheiro verde, a azeitona e o pimentão. (Obs: reserve 1/3 desses ingredientes para colocar por cima, após colocar na assadeira).

Agora é só untar uma assadeira com margarina, e trigo, e levar para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13852-sopa-torta-pantaneira-do-david.html>