TORTA DE LINGUIÇA PRÁTICA E DELICIOSA

INGREDIENTES

4 ovos para a massa

3 ovos cozidos para decorar

1 e 1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de mussarela picadinha para a massa e mais um pouco para decorar

1 colher (café) de sal

1 tomate sem sementes picadinho

Azeitonas a gosto

1 cebola picadinha

salsa e cebolinha picadinhas a gosto

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

cerca de 2 colheres (sopa) de farinha de rosca para polvilhar a forma

cerca de 250 g de linguiça calabresa ou outra de sua preferência, picadinha e cozida

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Unte uma forma (40 cm x 30 cm) com óleo e polvilhe com farinha de rosca.

Em seguida, espalhe a massa.

Por cima, vá distribuindo a linguiça picadinha, temperinhos verdes, azeitonas picadinhas, cebola picadinha e o tomate picadinho.

Em seguida, coloque ovos cozidos fatiados em rodelas e um pouco de mussarela.

Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos.

O tempo de forno varia de acordo com o tipo de fogão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15372-torta-de-linguica-pratica-e-deliciosa.html