

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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