TORTA SALGADA RECHEADA COM CALABRESA MILHO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

massa:

2 xícaras de leite

2 xícaras de trigo

2 ovos

3/4 xícara de óleo

Sal e pimenta a gosto

1 colher de fermento

recheio

500 gr calabresa

1 lata de milho

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite, e o oleo no liquidificados, depois acrescente o trigo, misture e por ultimo o fermento.

para o recheio: Rale a calabresa, frite bem quando estiver frita acrescente o milho.

unte a forma com óleo, forre com uma camada de massa acrescente a calabresa e distribua o requeijão por cima dela, por ultimo despeje o restante da massa por cima do recheio e coque pra assar forno em média 200 a 230°, por volta de 40 minutos, se desejar finalize com queijoe oregano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15425-torta-salgada-recheada-com-calabresa-milho-e-requeijao.html