

TORTA SALGADA DE LINGUIÇA DA VOVÓ TETEL

INGREDIENTES

RECHEIO

5 tomates-cereja picadinhos

Cheiro verde a gosto

4 linguiças cozidas e defumadas

Temperos a gosto (pimenta de cheiro, páprica, açafrão, alho desidratado, pimenta rosa, manjeriço, tomilho)

1 colher (sopa) de molho de tomate

3 colheres (sopa) de ervilhas frescas

1 pitada de gergelim

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes da massa no liquidificador, na ordem acima, e bata por aproximadamente 3 minutos.

Coloque os ingredientes do recheio no processador, exceto as ervilhas, não deixando a linguiça ficar muito moída.

Acrescente o molho de tomate e as ervilhas e misture.

Após, incorpore o recheio à massa e coloque a mistura em uma forma retangular untada.

Salpique na mistura o queijo ralado.

Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja levemente dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16578-torta-salgada-de-linguica-da-vovo-tetel.html>