

# TORTA DE LINGUIÇA COM ALHO-PORÓ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de trigo

140 g de manteiga

200 ml de água

sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de linguiça defumada

2 talos de alho poró

150 g de queijo mussarela fatiado em cubos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

massa: aqueça a água com a manteiga, até ferver.

coloque a farinha num recipiente, acrescente uma pitada de sal.

despeje a água com manteiga, quente, sobre a farinha.

mexa com as mãos até obter uma massa lisa.

abra um disco com as mãos, como se fosse uma pizza.

### RECHEIO:

recheio: corte a linguiça em cubos e doure na própria gordura, mexendo de vez em quando.

junte o alho poró em rodela, deixe murchar.

tire do fogo, deixar esfriar um pouco.

misture o queijo, ralado grosso ou em cubos.

coloque a massa numa forma de pizza, adicione o recheio sobre a massa, deixando 4 cm da borda.

dobre a borda da massa sobre o recheio.

asse por 25 minutos, até que a massa esteja dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19536-torta-de-linguica-com-alho-poro.html>