

# 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 rodelas, 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.