

# TORTA SALGADA DA CÁ

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 200 g queijo mussarela cortada em cubos

8 salsichas cortadas em rodelas pequenas

1 lata ervilha ou milho

### COBERTURA:

Cobertura: 1 cebola cortada em rodelas

sal, azeite e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180° C.

No liquidificador, bata o óleo, a margarina, o leite, os ovos, a farinha trigo, o queijo ralado e o fermento.

Em uma assadeira retangular untada com margarina, coloque metade da massa.

Em seguida, distribua o recheio e cubra com a massa restante.

Por cima, acomode as rodelas de cebola e tempere com o sal, orégano e azeite.

Leve ao forno a 180° C por 40 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20048-torta-salgada-da-ca.html>