

TORTA DONA FIÍCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de óleo

3 xícaras de leite integral

1 dente de alho pequeno

1 colher (chá) rasa de sal

20 g de queijo parmesão ralado

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:600 g de calabresa moída

1 cebola grande em corte julienne

2 tomates médios maduros e sem pele em corte concassé

600 g de molho de tomate

200 g de azeitonas sem caroço e fatiadas

pimenta-do-reino a gosto

1 dente de alho médio amassado

COBERTURA:

Cobertura:100 g de queijo parmesão ralado em espessura grossa

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em um recipiente grande adicione a calabresa, cebola, tomate e azeitonas, misturando delicadamente.

Acrescente a pimenta-do-reino e o alho, misturando novamente.

Acrescente o molho de tomate e misture até que o mesmo incorpore no recheio, reserve.

MASSA:

Massa:Bata os ingredientes líquidos mais o queijo, alho e o sal no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo, ainda batendo em liquidificador.

Acrescente o fermento em pó e bata no liquidificador o necessário para misturá-lo a massa (menos de 10 segundos).

PREPARO PARA FORNO:

Preparo para forno: Preaqueça o forno a 180° C.

Unte uma forma retangular com medidas aproximadas a 42 x 30 cm.

Despeje metade da massa e recheie.

Cubra com a metade restante da massa.

Salpique o queijo parmesão ralado em espessura grossa.

Leve ao forno por 35 minutos a 200° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20185-torta-dona-fiica.html>