

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 180º 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 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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