

TORTA ITALIANA DE BATATA E LINGUIÇA (CROSTATATA)

INGREDIENTES

300 g de massa folhada
600 g de batata
4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola piquena cortada em cubo
1/2 pimentão vermelho cortado em cubos
200 g de linguiça calabresa fresca sem pele picada
sal gosto
pimenta-calabresa a gosto
salsa (ou salsinha) picado a gosto

MODO DE PREPARO

Descongele a massa folhada, de acordo com as instruções da embalagem

Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de 22 cm de diâmetro, dobrando a borda da massa para fora da forma.

Fure a massa com um garfo.

Asse no forno, preaquecido a 180° C até dourar, aproximadamente 50 minutos.

Deixe esfriar e faça o recheio.

Descasque e corte a batata em cubos.

Cozinhe-as na água com sal até ficarem "al dente".

Em um frigideira, aqueça o óleo, junte a batata e frite até dourar levemente.

Sempre mexendo, junte a cebola o pimentão, a linguiça e continue fritando até a linguiça ficar dourada.

Tempere com mais sal (se necessário), pimenta e salsa.

Desligue o fogo, distribua sobre a massa e sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20863-torta-italiana-de-batata-e-linguica-crostata.html>