

TORTA DE CALABRESA MATO-GROSSENSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 gomo de calabresa

150 g de queijo mussarela cortados em quadrinho bem pequeno

1 tomate

orégano a gosto

azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador, adicione o leite, o óleo, os ovos, a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal e bata.

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente, misture a calabresa, o queijo mussarela, o tomate, o orégano e a azeitona.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a forma, depois coloque 70% da massa, para o recheio não descer e queimar o recheio e o restante da massa.

Asse em fogo médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22622-torta-de-calabresa-mato-grossense.html>