

TORTA SICILIANA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite

1/4 de copo de óleo vegetal

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

1 colher (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (chá) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio:1 linguiça calabresa

1 cebola média

1 colher (sopa) de orégano

1/2 peça de ricota ou queijo minas

1 colher (sopa) de chimichurri (opcional)

2 colheres (sopa) de mussarela ralada no ralo grosso

8 colheres (chá) de queijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes, exceto o fermento, e bata bem.

Pode usar liquidificador, batedeira em velocidade baixa ou misturar a mão, como preferir.

Quando estiver bem homogêneo, adicione o fermento e incorpore suavemente.

RECHEIO:

Recheio:Fatie a calabresa bem fina e depois pique grosseiramente.

Se preferir pode moer, ou picar em cubinhos ou rodelinhas.

Rale a cebola ou fatie bem fininha.

Frite a calabresa em uma frigideira, não precisa adicionar óleo. Quando estiver ficando sequinha, adicione a cebola e refogue ligeiramente.

Adicione o orégano e desligue o fogo, antes das cebolas murcharem e reserve.

Amasse a ricota (ou queijo minas) com um garfo, formando uma farofa grossa. Tempere com o chimichurri ou outro condimento de sua preferência, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma (preferencialmente de aro removível) com óleo e farinha.

Despeje 70% da massa.

Cubra com o refogado de calabresa e cebola, depois com a farofa de ricota (ou queijo minas), depois o queijo mussarela.

Distribua as colheres de queijão na superfície, deixando as bolinhas com espaços mais ou menos uniforme entre elas.

Por fim, cubra com o restante da massa. Se desejar polvilhe um pouco de queijo ralado e condimentos.

Asse em forno preaquecido, em temperatura média, por aproximadamente 30 minutos, até dourar a superfície e assar a massa (teste espetando uma faca ou palito).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24119-torta-siciliana-com-requeijao.html>