

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 requeijão

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 requeijão 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>