

TORTA DE BERINJELA E CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sobremesa) rasa de sal

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 600 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 3 berinjelas médias em cubinhos (deixe de molho em água e vinagre por 1/2)

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

400 g de calabresa em cubinhos

1 cebola média picadinha

2 dentes de alho amassados

3 tomates sem sementes em cubinhos

100 g de mussarela em cubinhos

2 colheres (sopa) de orégano fresco picado

sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ovos, o leite, a manteiga, o óleo e o sal.

Adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento aos poucos e sove a massa até se soltar das mãos. Cubra e deixe em repouso por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Esprema bem a berinjela para eliminar toda a água e grelhe-a rapidamente em metade do azeite, reserve.

Aqueça o restante do azeite, frite a calabresa, refogue a cebola e o alho e deixe esfriar.

Misture todos os ingredientes do recheio e tempere com sal e pimenta a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a base e a lateral de uma forma de fundo removível, de aproximadamente 44 cm de diâmetro. Que seja suficiente para cobrir o fundo e a lateral da forma e ainda sobrar uma borda de uns 5 cm para dobrar sobre o recheio.

Forre a forma com a massa e espalhe o recheio, fazendo pregas na borda com a ponta dos dedos.

Pincele a gema e leve ao forno médio preaquecido (200º C) por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24609-torta-de-berinjela-e-calabresa.html>