

TORTA DE LINGUIÇA DEFUMADA, ESCAROLA E RICOTA MASSA LEVE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 linguiça defumada

1 maço de escarola lavada e picada

300 g de ricota

alho frito pronto

4 dentes de alho picado

1/2 cebola picada

1 pacote de queijo ralado

manjeriço opcional

pimenta-do-reino

tomilho

coentro ou salsa

sal a gosto

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 copos de leite

1 e 1/2 copos de óleo

3 copos de farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento bem cheia

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Dissolva a ricota com as mãos.

Descasque a calabresa e a coloque no congelador por uns 30 minutos, para melhor manuseio ao ralador (a critério) ou corte em fatias finas.

Depois, com a calabresa ralada ou em rodelas, refogue-as sem óleo e salpique o coentro e a salsa a gosto.

Com a escarola já picada, coloque-as em água fervente por alguns segundos e retire.

Coloque em água gelada para ficar no ponto e com uma coloração viva.

Com as mãos, amasse, para que tire todo excesso da escarola.

Em uma panela, faça o refogado com o azeite, a cebola picada e o alho picado.

Refogue a escarola e tempere a gosto com manjericão, tomilho e a pimenta-do-reino.

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 280°C.

Coloque o leite, o óleo, os ovos, acrescente a farinha de trigo, o queijo ralado, o fermento e o sal a gosto.

Bata no liquidificador por uns 4 minutos, até ficar uma massa homogênea.

Verifique se a farinha está totalmente dissolvida e coloque a pitada de orégano a gosto.

Unte uma forma retangular com margarina ou óleo e polvilhe a farinha, retirando o excesso.

Faça uma camada média com a massa e adicione a primeira camada de escarola.

Depois, adicione a segunda camada com a ricota e adicione a escarola.

Na terceira camada, coloque a linguiça calabresa sobre a ricota.

Salpique o alho frito e coloque o restante da massa por cima, igualmente.

Coloque ao forno por 45 minutos a 230°C.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27400-torta-de-linguica-defumada-escarola-e-ricota-massa-leve.html>