TORTA DE LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

10 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento químico

50 g de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

pimenta-do-reino a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 tomate picado em cubos pequenos e sem sementes

cheiro-verde a gosto

4 gomos de linguiça toscanas de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Despeje a massa em uma forma retangular untada (pode ser de pão inglês) de, aproximadamente, 10 cm x 33 cm de dimensão.

Cozinhe os gomos de linguiça por aproximadamente 15 minutos.

Depois de cozidas, fatie as mesmas em porções bem finas e frite-as.

Enxugue as mesmas em papel toalha para retirar todo excesso de oleosidade.

Sugiro que deixe pronto as linguiças e os tomates, antes de preparar a massa.

Coloque e espalhe os ingredientes do recheio por cima da massa.

Afunde os mesmo levemente com uma colher, deixando que algumas fiquem por cima.

Salpique com cheiro-verde e um pouco de pimenta-do-reino.

Leve para o forno alto, preaquecido a 250°C por 10 minutos.

Depois, deixe assar e forno baixo a 180°C por, mais ou menos, 20 minutos.

Depois que estiver dourado e assado, retire da forma e sirva ainda quente.

Buon Appetito!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27522-torta-de-linguica-toscana.html