

TORTA DE LINGUIÇA COM BRÓCOLIS SEM OVO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite
1 xícara de água
1 xícara de óleo
aproximadamente 2 xícaras de farinha de trigo
1 pacote de queijo ralado
1 sazon vermelho (opcional)
orégano e sal a gosto
1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:4 gomos de lingüiça fresca
200 g de brócolis
2 tomates sem pele
3 dentes de alho
azeite para refogar
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador todos os ingredientes líquidos, o sazón, orégano e o queijo.
Bata bem.
Aos poucos acrescente a farinha até a massa ficar homogênea.
No final coloque o fermento.

RECHEIO:

Recheio:Pique o brócolis e o tomate, reserve.
Retire a carne de dentro da linguiça.
Refogue no azeite o alho e coloque a linguiça, deixando refogar bem e dourar.
Acrescente o brócolis e o tomate e deixe refogar em fogo baixo com a panela fechada por uns minutos (se

necessário acrescente um pouco de água para não queimar).

Coloque sal o quanto achar necessário.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a forma com óleo/manteiga e farinha de trigo.

Coloque uma parte da massa, despeje o recheio e finalize com o restante da massa.

Tente cobrir todo o recheio.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até que doure.

O recheio pode ser de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31920-torta-de-linguica-com-brocolis-sem-ovo.html>