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 180ºC por aproximadamente 45 minutos ou até que doure.

O recheio pode ser de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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