

TORTA DE CALABRESA FÁCIL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 500 g de calabresa

1 lata de ervilha

1 lata de molho de tomate pronto

1 lata de água

cheiro verde

1 cebola cortada em cubinhos

sal a gosto

manjeriço

pimentão cortados em cubinhos, a gosto

MASSA:

Massa: 2 copos de farinha de trigo com fermento

2 ovos

1 pitada de sal

1 e 1/2 copos de leite

1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Faça um refogado com os ingredientes do molho e reserve. É preciso deixar o molho um pouco encorpado.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador.

Coloque metade da massa num pirex untado, coloque o recheio e depois o restante da massa.

Asse em forno preaquecido brando por aproximadamente 40 minutos.

Depois é só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34098-torta-de-calabresa-facil.html>