

TORTA DE LIQUIDIFICADOR (CALABRESA E CEBOLA FINA)

INGREDIENTES

Massa:

- 1 ovo
- 300 g de farinha de trigo (6 colheres de sopa)
- 150 g de queijo ralado (3 colheres de sopa)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 cebola
- 2 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 pitada de sal

Recheio:

- 2 linguiças calabresa defumada
- 1 cebola

MODO DE PREPARO

Para a massa, colocar todos os ingredientes no liquidificador, primeiro os líquidos e depois os sólidos.

Para o recheio, com um mixer bater a linguiça até que fique bem moída, pode ser feito com a faca também.

Corte a cebola ao meio e depois corte em meia lua bem fininha, refogue com um pouco de azeite, até ficar bem suada (refogada) e dourada.

Para a montagem, unte uma forma e polvilhe com farinha de trigo.

Coloque metade da massa e acrescente a linguiça moída e a cebola, pode colocar orégano ou cheiro verde se preferir mais sabor.

Depois acrescente o restante da massa e leve assar a 200°C por 30 minutos aproximadamente ou até dourar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34777-torta-de-liquidificador-calabresa-e-cebola-fina.html>