

TORTA ITALIANA DE PÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 colher sobremesa fermento

1 colher chá de sal

1 colher chá açúcar

3 pães amanhecidos

RECHEIO:

Recheio: 1 tomate pequeno

100 g de queijo mussarela

100 g de presunto

1/2 lata de molho de tomate

1 colher sopa de leite

1/2 cebola pequena

1 dente de alho

orégano a gosto

sal a gosto

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes secos e acrescente os ovos, o óleo e o leite. Misture até a massa ficar homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho, a cebola e o tomate até dourar.

Acrescente o molho de tomate, o leite e sal.

Deixe levantar fervura, desligue e reserve.

Pique o queijo, o presunto e corte o pão em fatias.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira untada, forre o fundo com metade da massa. Acrescente metade do molho e depois os pães, coloque metade dos cubinhos de queijo e presunto. Coloque o restante do molho em cima dos pães, o queijo e presunto e acrescente orégano, termine acrescentando o restante da massa, polvilhe orégano por cima para enfeitar.

Asse em forno preaquecido em 200°C por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35005-torta-italiana-de-pao.html>