## TORATA SALGADA DE SALSICHA

## **INGREDIENTES**

INGREDIENTES
MASSA:
Massa:500 g de farinha de trigo
250 ml de leite
3 ovos
100 ml de óleo
1 colher de chá de sal
1 maço de cheiro verde
1 colher de sobremesa de fermento em pó
RECHEIO:
Recheio:500 g de salsicha
1 sachê de molho de tomate
1 lata de milho verde
200 g de azeitona sem caroço
300 g mussarela ralada
MODO DE PREPARO
RECHEIO:
Recheio:Corte as salsichas como preferir.
Coloque o molho de tomate, o milho verde e as azeitonas numa panela e deixe ferver por 2 minutos.
Deixe esfriar.
MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o trigo, o leite, os ovos, o sal e o cheiro verde até que fique uma mistura homogênea.

Acrescente o fermento e depois e misture à mão.

Depois que o recheio esfriar, ponha o forno para aquecer em 180ºC e bata a massa.

Unte uma forma de sua preferência com margarina e farinha de trigo.

Despeje a metade da massa e coloque o recheio por cima, acrescente a mussarela ralada.

Cubra a forma com o restante da massa.

Você pode decorar com algumas salsichas por cima ou se quiser fazer outro recheio está massa é muito boa.

Asse de 35 a 40 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36621-torata-salgada-de-salsicha.html