

TORATA SALGADA DE SALSICHA

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 misture à mão.

Depois que o recheio esfriar, ponha o forno para aquecer em 180°C 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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