

TORTA CALABRESA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1/2 xícara de queijo ralado (opcional)

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: queijo mussarela

calabresa triturada no liquidificador

1 tomate picado sem sementes

1 cebola média picadinha

requeijão

orégano

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da massa, depois colocar em um refratário médio a metade desta massa.

Por cima desta massa colocar uma camada de queijo, outra de calabresa triturada, os tomates picados, a cebola picada, orégano, tempero a gosto e por último espalhar o requeijão.

Coloque o restante da massa, até cobrir todo o recheio.

Leve ao forno por 40 minutos, ou até dourar.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37180-torta-calabresa-com-requeijao.html>