

TORTA QUENTE DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 pacote de pão fatiado
500 g de mortadela ralada
100 ml de leite
2 cebolas grandes
1 dente de alho
2 tomates maduros grandes
cebolinha picada
1 pitada de orégano
2 colheres rasas de sopa de colorau
1/2 lata de milho (preferencial)
300 g de queijo mussarela fatiado
1 fio de azeite
sal a gosto
1 copo pequeno de água quente

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho e a cebola.

Pique o tomate e a cebolinha verde e coloque junto da cebola e alho. Coloque o colorau.

Acrescente a mortadela ralada, o milho e o sal e refogue.

Coloque 1 copo de água quente e leite, deixe cozinhar até que fique um molho consistente.

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma forma refratária com os pães.

Coloque uma camada do recheio e cubra com queijo.

Coloque outra camada de pão e o restante do recheio.

Cubra com queijo e salpique orégano por cima, regue com um fio de azeite.

Leve ao forno por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37858-torta-quente-da-mamae.html>