

TORTA DE LEGUMES COM CALABRESA DEFUMADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 xícara de maisena

2 xícaras de água

1/2 xícara de azeite

4 ovos inteiros

1 caldo de carne ou galinha

1 colher e 1/2 de sopa de fermento

1 cebola pequena

1 xícara de espinafre

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de brócolis

1 tomate médio

1 cenoura

3 batatas médias

150 g de queijo (em cubos)

150 g de calabresa defumada

tempero verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes da massa, exceto o fermento.

Com a massa já homogênea, acrescente o fermento e misture.

Em seguida coloque em outro recipiente a massa e acrescente o restante dos ingredientes.

Vá misturando com uma colher;

Leve ao forno, em uma forma untada, por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38210-torta-de-legumes-com-calabresa-defumada.html>