

TORTA DE TOMATE COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola pequena picada

4 tomates picados

linguiça calabresa picadas

cheiro verde

azeitonas

orégano

pimenta-do-reino

MASSA:

Massa: 2 ovos

12 colheres de sopa de farinha de trigo

1 copo de leite

1 xícara de óleo

1 colher de fermento em pó

1 pires de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque os ingredientes do recheio, tomates, cebola, linguiça calabresa, cheiro verde, azeitona, tudo picadinho e pimenta-do-reino.

Em outro recipiente coloque os ingredientes da massa e misture bem.

Em seguida pegue o recheio e coloque junto com a massa, misture todos os ingredientes.

Coloque em uma assadeira redonda untada com farinha de trigo, depois de colocar a massa na assadeira espalhe por cima orégano e queijo ralado a gosto.

Assar no forno com a temperatura de 290°C espere assar por 50 minutos, deixe esfriar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38633-torta-de-tomate-com-linguica-calabresa.html>