

TORTA DE CACHORRO QUENTE DIFERENTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de óleo
10 salsinhas cozidas em rodelas
3 xícaras (chá) de molho de tomate pronto
1 cebola de cabeça picadinha
1/2 xícara (chá) de salsinha picadinha
1/2 copo de requeijão cremoso
1/2 xícara (chá) de presunto picadinho
1/2 xícara (chá) de queijo mussarela picadinho

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento.

Em seguida, adicione o fermento, misture e reserve.

Em uma panela, coloque o óleo para esquentar e acrescente a cebola picadinha para dourar.

Em seguida, coloque o molho de tomate pronto, as salsichas em rodelas, a salsinha, o presunto, requeijão e o queijo e deixe ferver por 2 minutos.

Reserve.

Unte o tabuleiro com a margarina e polvilhe com a farinha de trigo. Despeje metade da massa e jogue o molho reservado. Cubra com o restante da massa e polvilhe com o queijo parmesão. Leve ao forno preaquecido por 50 minutos. Retire e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39921-torta-de-cachorro-quente-diferente.html>