

TORTA DE SALSICHA DO MESTRE CAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher de manteiga

100 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de pó Royal

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de tomates picados em cubos

1/2 colher de sopa de molho de alho

1/2 xícara de salsa picada

1 xícara de milho verde escorrido

1 xícara de cebola picada em cubos

6 salsichas fervidas cortadas em rodela

1 xícara de azeitonas verdes picadas

100 g de queijo parmesão ralado

Orégano à gosto

Sal à gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes do recheio.

Em uma assadeira untada e enfarinhada, coloque metade da massa, depois todo o recheio e por fim o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 a 50 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41322-torta-de-salsicha-do-mestre-cas.html>