

TORTA SALGADA CREMOSA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de creme de leite
- 50 g de bacon cortado em cubos
- 3 dentes de alho
- 1 cenoura média sem casca
- 50 g de queijo mussarela
- 50 g de presunto
- 1 tomate com pele
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) de sal
- 8 azeitonas
- 2 folhas de massa de lasanha
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 pitada de pimenta calabresa em flocos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha, o leite, os ovos, o sal, o fermento, o bacon, o queijo, o presunto, o tomate cortado em pedaços sem sementes, a cenoura em fatias e os demais temperos no liquidificador.

Bata todos os ingredientes e reserve.

A massa deve ficar pegajosa.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada com óleo, despeje a massa uniformemente.

Em seguida espalhe as azeitonas sobre a massa e coloque as folhas de lasanha por sobre a massa.

Adicione fatias de queijo mussarela.

Leve ao forno alto, preaquecido, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41756-torta-salgada-cremosa.html>