

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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