TORTA SALGADA DE LINGUIÇA BLUMENAU E RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de leite frio

1 xícara de óleo

8 colheres (sopa) de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 linguiça Blumenau

250 g de ricota

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Cebolinha e salsinha picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos inteiros com o leite e o óleo no liquidificador, acrescente o trigo, o sal e o fermento por último. A massa deve ficar lisa.

RECHEIO:

Recheio:Retire a pele da linguiça e desmanche-a. A parte tempere a ricota com sal, pimenta, cebolinha e salsinha. Misture a linguiça a ricota temperada.

Unte um marinex com margarina e adicione metade da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Coloque para assar em forno alto após 15 minutos reduza a temperatura para médio, até que a massa fique dourada. Sirva quente e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41909-torta-salgada-de-linguica-blumenau-e-ricota.html