

TORTA PRÁTICA DE SALSICHA

INGREDIENTES

500 g de salsichas cortadas em rodela
1 cebola média picada
2 cenouras media picada
3 envelopes de tempero sazón vermelho
3 ovos
3 xícara de chá de leite
3 colheres sopa de óleo
5 colheres de sopa de queijo ralado
1 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
3 tomates médios cortados em rodela

MODO DE PREPARO

Prepare a recheio, misture salsicha, a cebola, a cenoura e 2 envelopes de tempero sazón.

Faça a massa bata no liquidificador os ovos o leite, o óleo, 2 colheres de queijo ralado, o sal e a farinha de trigo, o fermento e o tempero sazón restante, até ficar homogêneo.

Transfira metade da massa para a assadeira média untada e enfarinhada distribua o recheio e cubra com a massa restante, espalhe as rodela de tomate pela superfície e polvilhe com o queijo ralado restante.

Leve ao forno a 200°C por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41981-torta-pratica-de-salsicha.html>