

TORTA DE CALABRESA ACEBOLADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de 400 g de requeijão tipo catupiry

COBERTURA:

Cobertura: 2 dentes de alho picados

2 cebolas médias fatiadas

4 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de calabresa defumada cortada em rodelas finas

2 tomates picados

Sal, salsa e pimenta-do-reino a gosto

Orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador por aproximadamente 3 minutos.

Acrescente a farinha aos poucos, o sal e por último o fermento.

Bata mais um pouco e reserve.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: Em uma panela refogue o alho e a cebola no óleo.

Acrescente a calabresa, o sal, a salsa e a pimenta-do-reino, acrescente os tomates por último.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, espalhe o requeijão e coloque a cobertura por cima,

polvilhe orégano.

Leve para o forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Sirva a seguir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42658-torta-de-calabresa-acebolada.html>