

TORTA ÁGUA NA BOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento para pão
3 copos de leite morno
½ copo de óleo
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de lombo ou pernil cortados em cubos pequenos
½ kg de lingüiça calabresa cortada em fatias
2 xícaras de azeitona verde sem caroço cortada
200 g de milho verde
2 colheres de chá de oregano
100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes exceto a farinha em uma tigela grande. Acrescente aos poucos a farinha e vá amassando até que a massa solte do fundo do recipiente. Em seguida, sove-a bem e a deixe-a reservada, coberta por um pano por cerca de uma hora para que ela cresça.

RECHEIO:

Recheio: Frite bem o lombo/pernil e a lingüiça, depois que estiverem fritos misture com os demais ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa em uma forma de pudim sem fundo untada. Coloque o recheio (que deve estar frio na hora da montagem).

Abra outra parte da massa e cubra a torta. Pincele gemas por cima e leve para o forno por meia hora ou até dourar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43047-torta-agua-na-boca.html>