

TORTA DE ABÓBORA E CALABRESA

INGREDIENTES

2 kg de abóbora madura
3 xícaras de chá farinha trigo
6 colheres de margarina cremosa, fria
150 g de mussarela fatiado
300 g de calabresa
1 colher pó royal
3 colheres de óleo soja
6 ovos
3 cebolas médias
4 dentes alho
2 cubinhos de caldo de carne
1 copo americano de leite
6 colheres queijo minas ralado
1 pitada de noz-moscada
2 colheres de azeite
2 folhas de louro
cheiro-verde a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, corte em cubos.

Cozinhe em panela de pressão com o louro e 2 xícaras de água por cinco minutos.

Depois que a panela começar a chiar, retire da panela escorra toda a água com um garfo. Amasse ligeiramente até que fique em forma de purê.

No azeite refogue dois dentes de alho amassado uma cebola cortada em cubo, um cubinho de caldo de carne, sal a gosto.

Adicione o purê e misture bem, deixe esfriar e, no liquidificador, bata o leite, 1 xícara de farinha de trigo, uma colher de margarina, quatro ovos, misture ao purê já frio e o cheiro-verde cortadinho, reserve.

Em outra panela refogue 200 g de calabresa, 2 cebolas cortadas em cubos, 2 dentes de alho amassados, 1 cubo de caldo de carne e reserve.

Em uma tigela adicione 2 xícaras de farinha de trigo, 2 gemas, 5 colheres de margarina, pó royal, 1 pitada de noz-moscada, sal a gosto, amasse bem, forre o fundo e as laterais de um refratário médio com essa massa.

Coloque a metade do purê sobre a massa, adicione o refogado de calabresa, espalhe bem.

Forra com a mussarela, adicione o restante do purê.

Corte uma calabresa ao comprido ao meio, corte em meias rodelinhas para decorar salpique queijo ralado.

Leve ao forno por 40 minutos, na hora de servir salpique cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44946-torta-de-abobora-e-calabresa.html>