TORTA DE CALABRESA DEFUMADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 copos de farinha de trigo sem fermento

50 g de queijo parmesão ralado

1/2 copo americano de azeite de oliva

1 colher de sopa de manteiga

2 copos de leite líquido

3 ovos inteiros

1 colher e 1/2 rasa de chá de sal

3 colheres de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 calabresa defumada picada bem pequena

coentro lavado e picado

300 g de massa de tomate

pimenta-do-reino a gosto

tomate, pimentão e cebola lavados e bem picados

120 g de atum

100 g de bacon parte magra

MODO DE PREPARO

Em uma panela bem aquecida com o óleo de oliva refogue, não muito, o bacon.

Após fazer isso alternar o restante dos ingredientes do recheio por uns 5 minutos, reserve-os.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, menos a farinha de trigo, bater por 5 minutos até que saia o cheiro dos ovos, se depois de batido ainda ficar com o cheiro bata mais um pouco.

Despeje em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e misture com uma colher de pau até que a massa fique nem muito mole nem dura, e sim homogênea.

Unte uma assadeira, polvilhe e forre com uma parte da massa.

Espalhe todo o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno já aquecido por 10 minutos, asse por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46467-torta-de-calabresa-defumada.html