

TORTA SALGADA DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite
3 ovos
1/2 xícara de chá de óleo
1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
sal a gosto
1 embalagem de linguiça calabresa cortada em rodelas
2 tomates médios cortados em pequenos cubos
200 g de queijo mussarela ralada
1 colher de sopa de orégano

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média-alta (210°C).

No liquidificador, bata o leite, os ovos e o óleo. Aos poucos adicione a farinha de trigo e por último o fermento. Coloque sal e reserve.

Numa vasilha coloque, as linguiças, os tomates, a mussarela e o orégano.

Unte uma forma média e coloque a metade da massa reservado, logo em seguida coloque o recheio e depois a outra metade da massa, polvilhe com queijo ralado.

Asse por 50 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46592-torta-salgada-de-calabresa.html>