TORTA DE SAL (CARNE MOÍDA E CALABRESA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:16 colheres de (sopa) de farinha de trigo

3 ovos

2 xícaras de (chá) de leite

1/2 xícara de (chá) de óleo

3 colheres de (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher de (chá) de sal

1 colher de (chá) de Pó Royal

MOLHO:

Molho:1 cebola pequena cortada em rodelas

1 sazón

300g de queijo mussarela (picado)

1/2 pimentão picado

óleo

Pimenta-do-reino à gosto

Orégano

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o Pó Royal e bata por 5 minutos.

Reserve.

Refogue um pouco da cebola e do pimentão junto a carne moída.

Reserve.

Refogue o restante da cebola e do pimentão junto com a linguiça calabresa.

Reserve.

Unte a forma com um pouco de óleo, antes de colocar a massa na forma e misture o pó Royal.

Coloque metade da massa na forma, em seguida coloque o molho de carne moída, coloque o queijo picado, salpique com orégano.

Coloque o restante da massa na forma e salpique com a calabresa.

Coloque para assar em forno média por 30 minutos ou até que fique dourado.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48506-torta-de-sal-carne-moida-e-calabresa.html