TORTA SALGADA DE CALABRESA E PALMITO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Linguiça calabresa triturada (2 gomos)

1 cebola média picada

1 tomate sem pele e sem sementes picado

1 xícara (chá) de palmito picado

½ xícara (chá) de azeitonas verde picadas

Orégano a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, coloque a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado, os ovos levemente batidos, o óleo e o leite.

Bata bem, desligue e junte o fermento em pó.

Unte uma assadeira, coloque metade da massa, o recheio e a outra metade da massa.

Asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno, pincele uma gema batida e volte ao forno por mais 10 a 15 minutos.

Para o cheio, frite a calabresa, retire a gordura e tempere com os ingredientes citados, mas fique a vontade para usar os temperos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49716-torta-salgada-de-calabresa-e-palmito.html