

TORTA ENGRAÇADA

INGREDIENTES

massa de pastel redonda

1 linguiça seca

bacon

1 cebola picada

orégano

azeite

coentro(a gosto)

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de leite

2 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça seca, o bacon e metade da cebola (reserve).

A outra metade da cebola frite e coloque 1 xícara de leite, espere ferver, misture o amido de milho com a outra xícara de leite até dissolver.

Depois de dissolvido misture no leite fervido, mexa em fogo baixo até engrossar, depois coloque a caixa de creme de leite, misture e tempere a gosto, reserve.

Unte uma assadeira com azeite, forre com a massa de pastel, coloque a linguiça frita, forre com a massa de pastel, coloque o molho branco, forre com a massa de pastel, polvilhe orégano e regue com azeite.

Coloque no forno por cerca de 30 minutos, retire e sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49848-torta-engracada.html>