

TORTA CALABRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

300 ml de óleo

375 ml de leite

2 xícaras de chá de farinha de trigo

100 g de mussarela

2 colheres de sopa de requeijão

2 colheres de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de queijo ralado

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 tomates picados

400 g de mussarela picada

1 e 1/2 calabresa picada

4 colheres de sopa de requeijão

1/2 caixa de creme de leite

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa, menos a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em um refratário a farinha e o fermento e misture.

Coloque a massa do liquidificador e misture tudo, mexendo bem. Caso empelote, pode bater no liquidificador.

Misture todos os ingrediente picados do recheio, reserve.

Em uma forma untada apenas com óleo, coloque metade da massa. Por cima, coloque o recheio, bem espalhado e coloque o resto da massa.

Leve ao forno por aproximadamente 50 minutos, até dourar bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50875-torta-calabria.html>