TORTA DE SALSICHA DA MIMI

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

4 ovos

1 caixa de amido de milho (maizena)

1 xícara (chá) de farinha de trigo

Sal a gosto

1 pacote de queijo ralado

8 colheres (sopa) de óleo

2 sazon de massas

2 latas de salsicha

1 cebola

1 tomate

2 pimentinhas verdes e cheiro verde

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, os ovos, o óleo, o sal, o fermento a maizena e a farinha de trigo e os sazóns, tudo no liquidificador e bata até ficar uma massa bem homogênea, reserve.

Agora pegue as salsichas corte-a em rodelas finas e escalde-as, reserve, prepare um molho com a cebola cortada em cubos, os tomates, as pimentinhas verdes e o cheiro verde com azeite.

Faça o molho sal a gosto depois de pronto misture a salsicha em rodelas no molho.

Unte um refratário com margarina e farinha de trigo, coloque a metade da massa, espalhe o recheio e coloque o restante da massa.

Se quiser enfeite com rodelas de azeitonas e leve para assar em forno quente por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53417-torta-de-salsicha-da-mimi.html