

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 rodela finas e escale-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 rodela 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 rodela de azeitonas e leve para assar em forno quente por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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