

TORTA HOT-DOG

INGREDIENTES

3 ovos em temperatura ambiente 2 xícaras (chá) de leite 1/2 xícara (chá) de óleo 50g de queijo parmesão ralado sal a gosto 3 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento em pó 50g de queijo parmesão ralado para polvilhar óregano a gosto para polvilhar margarina e farinha de trigo para untar RECHEIO; 10 salsichas tipo hot-dog aferventadas e picadas 1 dente de alho amassado 1 cebola pequena picada 1 colher (sopa) de óleo 1 cubo de caldo de carne 1 lata de molho de tomate refogado 1/2 xícara (chá) de milho verde cozido no vapor 1/2 xícara (chá) de ervilhas escorridas 2 tomates sem sementes picados 1 pimentão verde pequeno picado 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio: Aqueça o óleo em uma panela e acrescente o tomate, o pimentão e a cebola e refogue por 3 minutos. Acrescente as salsichas e os demais ingredientes, junte um pouco de água e deixe cozinhar por 5 minutos. retire do fogo e deixe esfriar. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo No liquidificador, bata os seguintes ingredientes; os ovos, o leite, o óleo, o sal e o parmesão. Bata por 5 minutos. Coloque a mistura do liquidificador em uma tigela e misture com uma colher a farinha de trigo adicionando aos poucos e misturando bem a cada adição. Por último, misture o fermento em pó. Na assadeira já untada e enfarinhada, coloque metade da massa e espalhe todo o recheio. Cubra com o restante da massa e polvilhe com óregano e parmesão ralado. Leve ao forno quente em temperatura média por aproximadamente 35 minutos ou até dourar. Sirva morno cortado em quadradinhos. ATENÇÃO: Os ingredientes como leite e ovos devem estar em temperatura ambiente para um melhor resultado. Nunca coloque o recheio quente na massa. O recheio deve estar completamente frio para ser adicionado à massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56278-torta-hot-dog-2.html>