

TORTA DE CALABRESA E COUVE COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

2 gomos de linguiça calabresa defumada

1 cebola pequena

1 maço de couve picada

4 ovos grandes cozidos e picados

1 tomate grande picado

Salsinha e cebolinha a gosto

Sal a gosto (lembre que a linguiça já é salgada, eu costumo nem colocar sal)

Azeite para untar

Massa de pastel o suficiente para cobrir o fundo, as laterais e em cima de um pirex médio

MODO DE PREPARO

Leve ao processador a linguiça cortadas em pedaços e a cebola. Processe até ficar bem picadinho.

Passe a couve ligeiramente na água quente e deixe escorrendo.

Misture a linguiça com a cebola, os ovos, a couve, o tomate e salsinha.

Unte o fundo e as laterais de um pirex médio com o azeite.

Forre o fundo e as laterais deste pirex com a massa de pastel, deixando que a massa sobre de todos os lados para depois cobrir em cima do recheio (fica melhor se for massa de pastel em rolo pois vc ja corta do tamanho ideal).

Coloque o recheio na massa e feche a torta pincelando azeite na massa.

Leve ao forno médio pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos ou até a massa de pastel corar.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56279-torta-de-calabresa-e-couve-com-massa-de-pastel.html>