

TORTA DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 1/2 calabresa picadas em cubos
1/2 cebola picada
1 tomate picado em cubos
1/2 copo de extrato de tomate
2 pitadas de cominho em pó
2 pitadas de pimenta-do-reino
bacon picado em cubinhos a gosto
2 xícaras de farinha de trigo
2 copos (americano) de óleo
3 ovos
2 xícaras de leite
1 pitada de sal
3 pitadas de manjericão
1 colher (sopa) de alho triturado
2 colheres (café) de fermento em pó
4 ovos cozidos picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a calabresa

Acrescente o tomate, cebola e alho, com os temperos, menos o sal; reserve

Em uma tigela coloque o óleo, ovos, leite, farinha de trigo e o sal; mexa à mão até dissolver tudo e ficar homogêneo

Por fim, coloque as duas colheres de fermento em pó

Unte a assadeira com óleo e farinha de trigo

Coloque uma camada de massa

Acrescente o recheio

Finalize com a massa

Leve ao forno preaquecido em 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10424-torta-de-calabresa.html>