

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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