

# TORTA DE SALSICHA DA CIDA

## INGREDIENTES

1 copo de leite morno  
1 ovo  
1 pitada de sal  
1 pitada de açúcar  
1/2 copo de óleo  
1 colher (sobremesa) de fermento biológico  
farinha até dar ponto  
1 kg de salsicha  
2 sachês de molho de tomate  
alho a gosto  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva as salsichas  
Em outra panela, frite o alho com um pouco de óleo  
Adicione o molho de tomate e deixe ferver  
Adicione a salsicha ao molho, tempere a gosto e reserve  
Bata o leite morno, ovo, sal, açúcar, óleo e fermento biológico no liquidificador até todos os ingredientes se misturarem  
Em uma travessa, coloque a farinha e adicione a mistura do liquidificador  
Misture tudo e vá adicionando mais farinha até desgrudar da mão; não deixe a massa descansar  
Unte uma superfície com apenas óleo e abra a massa conforme o tamanho de sua travessa  
Coloque metade da massa aberta na travessa  
Adicione o recheio e feche com a outra metade da massa  
Bata uma gema e passe em cima da torta  
Coloque no forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11572-torta-de-salsicha-da-cida.html>