

TORTA SALGADA CAMPEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça mista (de preferência a caseira)

1/2 kg de repolho

1/2 kg de batata inglesa

400 g de cenoura

1 cebola média

1 tomate maduro descascado

2 dentes de alho

100 g de massa de tomate fina

1/2 limão

vinagre de vinho a gosto

sal a gosto

4 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela (de preferência de ferro) refogue a linguiça com alho e cebola

Coloque o tomate e o molho

Em panelas separadas cozinhe as batatas com casca, a cenoura picada e o repolho

Após todos prontos, descasque as batatas e corte

Misture a linguiça, o repolho, a cenoura, o repolho e a batata em uma forma

Coloque por cima os ovos batidos em neve

Leve ao forno convencional por 10 minutos

Sirva com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11740-torta-salgada-campeira.html>