

TORTA CAIPIRA DE MILHO, PREPARADA EM 15 MINUTOS! DELICIOSA!

INGREDIENTES

3 xícaras de chá ou 350 gramas de linguiça fresca picadinha

Meia xícara de chá ou 70 gramas de cebola picadinha

Meia colher de sopa de alho picadinho

Uma xícara de chá ou 240 mililitros de leite

Uma xícara de chá ou 240 mililitros de óleo

3 ovos

Uma lata ou 200 gramas de milho verde escorrido

1 pacote ou 68 gramas de creme de cebola

Uma xícara e meia de chá ou 260 gramas de farinha de trigo

Salsinha e cebolinha a gosto

Uma colher de sopa de fermento em pó

3 xícaras de chá ou 300 gramas de muçarela ralada no ralo grosso

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 3 xícaras de chá de linguiça fresca picadinha, leve ao fogo médio e deixe dourar por 10 minutos.

Acrescente meia xícara de chá de cebola picadinha, meia colher de sopa de alho picadinho e doure por mais 5 minutos. Desligue o fogo e reserve.

Coloque no liquidificador uma xícara de chá de leite, uma xícara de chá de óleo, 3 ovos, uma lata de milho verde escorrida e bata por 1 minuto.

Desligue o liquidificador, transfira para uma tigela e adicione 1 pacote de creme de cebola, uma xícara e meia de chá de farinha de trigo e misture até incorporar.

Adicione a linguiça frita, salsinha e cebolinha a gosto, misture novamente, coloque uma colher de sopa de fermento em pó e mexa bem.

Numa forma retangular untada e enfarinhada (de 33 centímetros por 21 centímetros e 5 centímetros de altura) coloque a massa e cubra com 3 xícaras de chá de muçarela ralada no ralo grosso. Pressione levemente a muçarela para que afunde na massa.

Leve ao forno a preaquecido a 180 graus Celsius por 30 minutos. Retire do forno, deixa amornar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14201-torta-caipira-de-milho-preparada-em-15-minutos-deliciosa.html>