

TORTA DE CALABRESA COM CATUPIRI

INGREDIENTES

MASSA

24 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 ovos

2 xícaras de óleo

4 xícaras de leite

1 colher (sopa) de fermento

sal a gosto

OBS: se o seu liquidificador for pequeno bater a massa em duas partes (dividindo a receita) para a primeira parte servir como base e a segunda parte cobrir o recheio.

RECHEIO

1 e 1/2 linguiça calabresa

2 tomates

1 cebola

1 sachê de catupiry

15 azeitonas

1 colher (sopa) de alho puro triturado sem sal

Ooégano a gosto

OBS: não é necessário acrescentar sal pois já estamos colocando calabresa e azeitonas em conserva, que vão dar todo o sal necessário.

MODO DE PREPARO

Em uma panela com óleo coloque toda a calabresa cortada em tirinhas junto com a cebola, tampe e deixe no fogo baixo por aproximadamente dois minutos; mexa um pouco e após os primeiros dois minutos acrescente água e siga em fogo baixo com a panela tampada

Após aproximadamente 5 minutos faça uma abertura no meio, acrescente o alho picado na água, leve ao fogo médio e deixe fervendo

Totalizando 10 minutos ou quando perceber que a água já tenha reduzido bastante você pode misturar e apagar o fogo

Bata a primeira parte da massa (lembrando de dividir a receita, ex

Misture os tomates e azeitonas cortadas em cubinhos junto a calabresa cozida e despeje

Acrescente o catupiry em linhas e cubra o recheio com o restante da massa

Leve ao forno a 200° C até dourar, o que pode levar aproximadamente entre 35 e 40 minutos

Receita para forma de 40C x 30L x 6,8A

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1982-torta-de-calabresa-com-catupiri.html>