

CUCA SALGADA

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

3 xícaras (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de açúcar

2 tabletes de fermento biológico seco (20 g)

1 colher (sopa) rasa de sal

700 g de farinha de trigo

Recheio

3 linguiças calabresa cortadas em rodelas

1/2 xícara (chá) de azeite

2 colheres (chá) de orégano

250 g de cebola cortada em finas rodelas (opcional)

Cobertura

2 xícaras (chá) de farofa tradicional Yoki

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

4 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Recheio

Massa

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes por cinco minutos

Em uma bacia, coloque a farinha e o sal

Coloque em uma assadeira 28 x 41 untada e enfarinhada

Enquanto isso, prepare a cobertura

Cobertura

De modo que fique uma farofa solta, mas úmida e reserve

Após o crescimento da massa, salpique delicadamente a cobertura e leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 45 minutos

Receita enviada por Eloiny Figuerêdo Lima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2348-cuca-salgada.html>