

TORTA DE QUEIJO COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite
2 colheres de manteiga
50 g pacote de queijo parmesão Presidént
200 g de queijo minas padrão Président
1 linguiça calabresa
1/2 xícara de cebola picada
1/2 xícara de tomate picado
1/2 pimentão picado
1 dente de alho
sal a gosto
óregano a gosto
1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite e a margarina por 3 minutos

Coloque a farinha e o fermento, e vá adicionando o líquido aos poucos

Refogue o alho, acrescente a linguiça e deixe fritar um pouco, adicione a cebola, o tomate e o pimentão e o sal

Unte um tabuleiro médio com margarina e farinha, acrescente um pouco da massa e coloque o recheio

Salpique o orégano e leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar

Receita enviada por Maria de Souza

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2740-torta-de-queijo-com-calabresa.html>