

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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