



Torta de Calabresa com Massa de Arroz

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-calabresa-com-massa-de-arroz

Deliciosa torta de calabresa com massa de arroz super fácil e saldável!

Torta de Calabresa com Massa de Arroz

 60 min

 10 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 1 fio de [azeite](#)
- 2 linguiças [calabresas](#) ralada
- 1 copo de [requeijão](#)
- 2 talos de [alho-poró](#)
- 1 [tomate](#) picado
- ½ xícara (chá) de [azeitonas](#) picadas
- [Pimenta-do-reino](#) a gosto
- 2 xícaras (chá) de [mussarela](#) ralada

MASSA

- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 3 [ovos](#)
- 4 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 2 xícaras (chá) de [arroz cozido](#)
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento](#)

Modo de Preparo

1. Aqueça uma frigideira em fogo médio com um fio de azeite e doure as linguiças calabresas raladas.
2. Acrescente os talos de alho-poró, o tomate, as azeitonas, o requeijão e tempere com pimenta-do-reino a gosto.
3. Refogue por cerca de 3 minutos e reserve.
4. Em uma tigela, misture a mussarela ralada, o leite, os ovos, a manteiga derretida, o arroz cozido, sal a gosto, a farinha de trigo e o fermento.
5. Transfira a metade da massa para uma forma untada, Adicione a mistura de linguiça e legumes reservada e jogue o restante da massa por cima, salpique mussarela leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.
6. Retire do forno, deixe amornar e sirva essa deliciosa torta de calabresa com massa de arroz!