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 restande 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!