Torta de Calabresa Cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-calabresa-cremosa

Aprenda essa deliciosa receita para lanchar com a família ou amigos, você vai se surpreender com tanto sabor!

65 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 ovos
- 1 caixinha de creme de leite (ou 1 copo de iogurte natural integral, 170g)
- 60 ml de azeite (ou óleo de sua preferência)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120g)
- 1 colher (sopa) de fermento (10g)
- 100 ml de leite integral (ou água)
- ½ cebola picada
- 1 pitada de sal
- 100g de queijo mussarela triturado (opcional)

RECHEIO

- 2 gomos de linguiça calabresa defumada ralada (crua)
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 colher (sopa) de cheiro verde (salsinha e cebolinha)
- 1 cebola fatiada bem fininha
- 4 colheres (sopa) de requeijão (simples ou de bisnaga)
- 200g de queijo mussarela processado ou fatiado

Modo de Preparo

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata os ovos, creme de leite, azeite (ou óleo), leite e misture bem até a massa ficar homogênea.
3. Adicione a farinha de trigo, o fermento, a cebola picada e o sal. Misture delicadamente até incorporar todos os ingredientes.
4. Se desejar, acrescente o queijo mussarela triturado para dar um toque especial à massa. Unte uma assadeira de 20x30 cm com desmoldante, apenas no fundo.
5. Despeje a massa na assadeira untada e espalhe de forma uniforme.

RECHEIO

1. Rale a calabresa crua e misture com orégano e cheiro verde.
2. Coloque sobre a massa, distribua as fatias de cebola por cima do recheio.
3. Adicione colheradas de requeijão e espalhe bem.
4. Finalize com o queijo mussarela processado ou fatiado por cima do recheio.
5. Leve ao forno por cerca de 45 minutos, até que a torta fique dourada e a massa assada.
6. Deixe a torta esfriar um pouco antes de cortar e servir.