



Torta de arroz com calabresa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	1 unidade média	100 g
Linguiça calabresa (defumada, em meia-lua)	1 gomo médio	130 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz (cozido)	3 xícaras (chá)	440 g
Farinha de trigo	2 colheres (sopa)	20 g
Leite	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Óleo	meia xícara (chá)	100 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	1 unidade	50 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Abóbora paulista (cortada em cubos médios de 1 cm)	2 colheres (chá)	1 g
Queijo parmesão (ralado)	1 colher (sopa)	8 g
Fermento (em pó)	1 colher (chá)	4 g
Muçarela (ralada)	meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Prepare o recheio: em uma frigideira média, coloque o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione a linguiça e frite por mais 3 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve.
2. Prepare a massa: no copo do liquidificador, coloque o arroz cozido, a farinha de trigo, o leite, o óleo, o Caldo SAZÓN® Profissional, o ovo, a cebola, o orégano e o queijo ralado, e bata em velocidade média por 3 minutos, ou até virar uma massa homogênea. Junte o fermento e bata por mais 20 segundos.
3. Em uma GN ¼, previamente untada e enfarinhada, espalhe metade da massa, distribua a linguiça calabresa frita e cubra com o restante da massa.
4. Salpique a muçarela na superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar.
5. Retire do forno e sirva em seguida.