TORTA FRIA ELEGANTE COM LINGUIÇA BLUMENAU

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacote de pão em fatias descascado, próprio para torta fria

200 g de maionese industrializada

150 g de creme de leite

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 cenouras raladas no ralo fino

2 cenouras descascadas e cozidas

6 ovos cozidos (ponto duro) e picados

1 Linguiça Blumenau descascada e moída (ou bem picada)

1 xícara de pepino em conserva bem picado e escorrido

sal e pimenta do reino a gosto

1 xícara de leite fervido e frio

MODO DE PREPARO

Forre uma forma de pão de milho (com furo no meio) com filme plástico ou papel alumínio

Umedeça ligeiramente cada fatia longa de pão no leite e forre a forma, fundos e lateral

Leve a linguiça blumenau moída ou picada para uma panela com meia xícara de chá de água, deixando que ferva e evapore, mexendo sempre

Comece a fritar a linguiça com a sua própria gordura e continue a mexer até ver que está ligeiramente frita

Retire do fogo, escorra bem e seque o excesso de gordura com papel toalha

Em uma tigela, misture a maionese com os 150 g de creme de leite e o azeite de oliva e, dessa mistura, separe aproximadamente 3/4 de xícara e reserve

Em outra tigela, misture a cenoura ralada com 1 colher (sopa) da mistura de maionese, uma pitada de sal e reserve

Em outro recipiente, misture os ovos picados com 1 colher (sopa) da mistura de maionese, uma pitada de sal

Também misture o pepino picado com 1 colher (sopa) da mistura de maionese, uma pitada de sal e reserve, separado dos demais

Para finalizar, misture a Linguiça Blumenau com 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso e reserve também em outro recipiente

Faça uma camada de cada ingrediente, na ordem que desejar, pressionando bem

Em seguida, umedeça mais pão e feche o fundo da torta fria

Pressione bem e envolva em filme plástico, leve para gelar por 2 horas, no mínimo

À parte, no liquidificador, bata as cenouras cozidas com aqueles 3/4 xícara da mistura de maionese e o azeite de oliva até obter uma pasta bem lisa

Desenforme a torta fria na travessa aonde for servir

Cubra toda a torta com a pasta de cenoura, decore a seu gosto e sirva gelada

Mantenha na geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5635-torta-fria-elegante-com-linguica-blumenau.html