A MELHOR TORTA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1/2 xícara (chá) de óleo

1 cebola grande picada

1 pimentão picado

4 tomates picados

1 xícara (chá) de azeitona em lasca

1 lata de milho verde escorrido

3 xícaras (chá) de flocão

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de coentro picado

200 g de mussarela ralada grossa

4 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde levemente a carne e escorra

Em uma panela, doure a cebola no óleo e frite a carne por 10 minutos

Adicione o tomate, o pimentão, a azeitona, o milho verde e cozinhe por 15 minutos

Retirar do fogo e acrescente o flocão dissolvido no leite

Adicione os ovos levemente batidos

Acrescente o coentro e misture bem

Coloque em um refratário

Cubra com a mussarela

Leve ao forno para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12145-a-melhor-torta-de-carne-moida.html