TORTA RÚSTICA DE CARNE-SECA

INGREDIENTES

MASSA

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de margarina Primor gelada

6 colheres (sopa) de água bem gelada

1 gema para pincelar

RECHEIO

1 colher (sopa) de margarina Primor gelada

3 colheres (sopa) de creme de ricota ou queijo branco fresco

400 g de carne-seca em cubos dessalgada

200 g de queijo coalho

3 cebolas pequenas cortadas ao meio

1 colher (chá) de tomilho seco (opcional)

cheiro-verde a gosto para finalizar

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a farinha e incorpore aos poucos a água gelada e a margarina, somente o suficiente para formar uma massa uniforme. Embrulhe em plástico filme e deixe descansando na geladeira por 15 minutos enquanto prepara o recheio

Em uma panela, adicione margarina e frite os cubos de carne-seca até que eles comecem a desmanchar. Solte os cubos com uma espátula, desfiando grosseiramente na panela mesmo. Adicione o tomilho, acerte o sal e a pimenta. Desligue o fogo, retire da panela e reserve.

Na mesma panela que fritou a carne, adicione as cebolas e frite-as rapidamente, sem dourar muito. Retire e reserve. Retire a massa da geladeira e abra-a por cima de uma assadeira já forrada com papel-manteiga. Abra a massa fina, com cerca de 0,5cm de espessura, redonda como uma pizza, sem necessidade de aparar as pontas. O intuito é facilitar e fazer ela rústica mesmo.

Passe o creme de ricota (ou espalhe fatias finas de queijo fresco) por toda a superfície da massa.

Coloque a carne refogada no centro da massa, adicione o queijo coalho em cubos e a cebola. Espalhe levemente, atentando para deixar uma borda generosa de massa.

Dobre por cima do recheio as bordas de todo o círculo, fechando como um envelope, mas ainda deixando o centro

do recheio à mostra.

Pincele a massa com uma gema de ovo para dar cor e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos ou até que a massa esteja bem dourada.

Retire do forno e salpique cheiro-verde por cima. Sirva quente com arroz branco ou salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13240-torta-rustica-de-carne-seca.html