TORTA DE CARNE MOÍDA COM REQUEIJÃO.

INGREDIENTES

Recheio 1 kg de carne moída 3 colheres (sopa) de óleo sal a gosto 1 masso de cheiro-verde picado 2 dentes de alho 1 colher (sopa) corante 1 pimenta de cheiro 1/2 pimentão picado 1 cebola picada 1 cenoura ralada 1 lata de milho misturado com ervilha escorridos Massa 2 xícaras de trigo 1 copo de requeijão 1/2 copo de óleo 3 ovos 1 pitada de sal 2 colheres de fermento 150 ml de leite

MODO DE PREPARO

Recheio

Escalde a carne moída, coloque pra escorrer, aqueça o óleo refoque o alho e adicione a carne e todos os ingredientes deixe cozinhar até secar o caldo.

Adicione o milho verde e a ervilha.

Massa: bata todos os ingredientes no liquidificador colocando o trigo aos poucos.

Montagem

Unte uma forma retangular, adicione metade da massa, coloque o recheio por cima em seguida a outra metade da massa, coloque oregano a gosto por cima caso prefira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/13610-torta-de-carne-moida-com-requeijao.html}$