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 liguidificador 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13610-torta-de-carne-moida-com-requeijao.html