

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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