

TORTA DE CARNE MOÍDA E LEGUMES DA DAY

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 kg de carne moída
- Molho de tomate a gosto
- 1 lata de milho em conserva
- 2 cenouras grandes picadas em cubos pequenos
- 1 batata picada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador, junte os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e bata. Quando tudo estiver bem misturado, acrescente o fermento, bata rapidamente e reserve.

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: Frite bem a carne juntamente com os temperos de sua preferência. Em seguida, faça um molho com o molho de tomate. Espere apurar, acrescente o milho e reserve o molho. Em outra panela, junte a cenoura e a batata e cozinhe com água e sal. Após cozinhar, escorra a água e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo. Coloque metade da massa e acrescente, em seguida, a carne e os legumes. Termine com o restante da massa e salpique orégano. Leve ao forno preaquecido a 200° C durante 40 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15679-torta-de-carne-moida-e-legumes-da-day.html>