

# 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 200º C durante 40 minutos.

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