

# 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>