

TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 600 g de carne moída descongelada

1 cebola média picada

2 dentes de alho grandes

óleo suficiente para dourar o alho com a cebola

1 sachê de tempero pronto para carnes

1 colher de colorau

1 cenoura média picada

1 batata média picada

1/2 xícara de molho de tomate

1 sachê de milho verde (ou ervilha)

sal a gosto

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo com fermento

200 ml de leite

3 ovos

1 sachê de tempero pronto para massas

1 xícara de manteiga da terra

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o óleo, o alho e a cebola para dourar, numa panela de pressão.

Em seguida coloque a carne moída, e os demais ingredientes, misture tudo até pegar o tempero na carne.

Por último, coloque água que cubra um pouquinho a carne.

Tampe a panela de pressão e deixe uns 15 a 20 minutos para que cozinhe, em fogo alto.

Após o cozimento, separe o caldo em um recipiente.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa juntamente com o caldo da carne cozida.

Mas atenção, vá despejando o caldo aos poucos e batendo até formar uma consistência de massa.

Unte uma forma média e preaqueça o forno em 220° C.

Coloque metade da massa na forma, o recheio e por último a outra metade da massa.

Coloque no forno e após 30 minutos enfie um garfo e perceba se a sua massa está no ponto certo.

O ideal é que não fique muito mole e nem deixe ficar dura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16312-torta-salgada-de-carne-moida.html>