

TORTA DE CARNE DO NENÊ

INGREDIENTES

CARNE MOÍDA REFOGADA:

Carne moída refogada:5 colhers (sopa) de azeite
1 cebola grande cortada em cubos
3 dentes de alho amassados
1/2 pimentão (vermelho, verde e amarelo) picado em cubos
1 e 1/2 kg de carne moída
3 tomates cortados em cubos (sem pele)
3 colhers (sopa) extrato de tomate
1 tablete de caldo de carne, ou de sua preferência
1 colher (sobremesa) de cuminho
1 colher (sopa) orégano seco
3 colheres (sopa) salsinha, cebolinha ou coentro
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de milho (sem soro)
1/2 xícara de azeitonas picadas

MASSA DA TORTA:

Massa da torta:5 ovos (temperatura ambiente)
2 xícaras de leite (temperatura ambiente)
1 xícara de óleo (azeite, vegetal ou canola)
1 cebola média (cortada em 4 partes)
2 tomates (sem pele e sem semente) cortados ao meio
1/2 xícara de amido de milho
1 xícara de queijo ralado
sal a gosto
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CARNE REFOGADA:

Carne refogada: Em uma panela grande, refogue a cebola, alho e pimentões no azeite.

Refogue por volta de 5 minutos no fogo baixo.

Adicione a carne moída, e refogue por volta de 10 minutos no fogo alto.

Adicione o extrato de tomate, e misture bem.

Adicione os tomates picados e o caldo de carne, e misture bem.

Adicione o cominho, orégano, sal e pimenta do reino, e misture bem.

Tampe a panela, e deixe refogar no fogo médio/baixo por 10 minutos.

Destampe a panela, e deixe todo o líquido da carne evaporar.

Desligue o fogo, e adicione o milho, azeitona, salsinha, cebolinha ou coentro, e misture bem.

Transfira a carne refogada para um outro recipiente para esfriar, reserve.

MASSA DA TORTA:

Massa da torta: Preaqueça seu forno a uma temperatura de 180° C.

Unte uma forma retangular grande somente com manteiga, e reserve.

Em um liquidificador adicione todos os ingredientes, menos a farinha e o fermento.

Bata os ingredientes na velocidade máxima por volta de 3 minutos.

Adicione a farinha de trigo, e bata por mais 1 minuto.

Adicione o fermento, e bata por mais 20 segundos.

MONTAGEM:

Montagem: Despeja um pouco menos da metade da massa na forma.

Adicione uniformemente todo o recheio por cima da massa.

Despeja por igual o restante da massa em cima do recheio.

Coloque a torta no forno, e deixe assar por volta de 55 minutos ou até a superfície da torta ficar dourada. Tire como guia a foto da receita, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18277-torta-de-carne-do-nene.html>