

TORTA DE CARNE DO NENÊ

INGREDIENTES

CARNE MOÍDA REFOGADA:

- Carne moída refogada: 5 colheres (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 colheres (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:Despeje um pouco menos da metade da massa na forma.

Adicione uniformemente todo o recheio por cima da massa.

Despeje 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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