TORTA DA ANA

INGREDIENTES

2 ovos

1 lata de milho verde

1 copo de flocão de milho

1 copo de trigo com fermento

1 caldo de carne

1 copo de queijo ralado

1 1/2 copo de leite

1 copo de óleo de soja

2 colheres de manteiga

100 g de azeitonas fatiadas

1 peito de frango

5 salsichas

1 tomate sem sementes picado

1 pimentão pequeno

1 cebola grande picada

orégano a gosto

pimenta-de-cheiro a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o milho no liquidificador.

Em seguida, coloque na batedeira o milho, o leite, o óleo, a manteiga, o trigo, o flocão, o caldo de carne e o queijo.

Bata até ficar uma mistura homogênea.

Acrescente os ovos e bata mais uns 2 minutos.

Espere esfriar e está pronta.

Em uma vasilha separada misture o frango desfiado, a salsicha e os demais ingredientes.

Após tudo misturado, vá acrescentando a massas aos poucos e mexendo para misturar.

Depois da massa unida aos ingredientes, coloque em uma forma untada de 30 cm e deixe em fogo baixo por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18611-torta-da-ana.html