

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.

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