

# 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>