

TORTA SALGADA DE AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de aipim
1 caixinha de creme de leite
1/2 kg de carne moída
1 pimentão
1 tomate
1 cebola
3 pacote de queijo fatiado
1 kg de queijo inteiro para ralar
1 pacote de bacon já picado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim na panela de pressão até deixá-lo bem macio.

Enquanto cozinha o aipim, prepare a carne: primeiramente, refogue o tomate, o pimentão e a cebola e adicione a carne.

Quando ela estiver quase frita, adicione uma colher de extrato de tomate.

Depois de pronto, reserve o aipim cozido e coloque-o em uma bacia.

Amasse bem com um garfo, retirando os talinhos de dentro.

Acrescente um pouco de sal e a caixinha de creme de leite - vai ficar com a textura de massa.

Em uma forma, coloque metade da massa e acrescente a carne já pronta.

Acrescente o queijo fatiado e a outra parte da massa.

Para finalizar, rale o queijo inteiro.

Frite o bacon e coloque em cima também.

Acrescente o orégano a gosto e leve ao forno preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19560-torta-salgada-de-aipim.html>