

SHEPHERD'S PIE (TORTA DE CARNE INGLESA)

INGREDIENTES

6 batatas inglesas médias (lavadas e cortadas em 4 partes)

2 colheres (sopa) de manteiga

700 g de carne moída

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho picados

300 g de tomate picado

200 g de vagem (cortada em pedaços grandes)

1/4 colher (chá) de molho inglês

1 xícara de queijo ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma caçarola com o azeite e frite os legumes (cebola, cenoura e salsão até murchar.)

Junte a carne e refogue incorporando bem os legumes.

Acrescente o extrato de tomate, as ervas, a canela e misture bem.

Tempere com o molho inglês, o caldo de carne e o vinho.

Deixe o molho apurar, sem que fique muito seco.

Se secar demais, coloque um pouco de água.

Salpique a salsinha picada.

Monte a torta colocando a carne em um recipiente refratário (que possa ir ao forno).

Sobre ela coloque o purê.

Para ficar bonito eu usei um saco de confeitar, vale usar qualquer saquinho.

Basta encher de purê, cortar uma das pontinhas e ir decorando com pequenos picos.

Leve ao forno alto por 20 minutos até que doure.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20366-shepherds-pie-torta-de-carne-inglesa.html>