TORTA SALGADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha

2 xícaras (chá) de leite

1 xícaras (chá) de óleo

4 ovos

1 colher (sopa) de fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:carne moída

creme de leite (opcional)

2 cebolas

2 tomates

3 colheres de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos, o leite, o sal, e o óleo.

Vá adicionando a farinha aos poucos, bata até a farinha se misturar totalmente.

Após, adicione o fermento (se for misturar na batedeira, deixe o fermento por último e misture com uma colher).

RECHEIO:

Recheio:Frite as cebolas para tirar a ardência, após coloque os tomates e refogue.

Coloque a carne moída e água até tapar, coloque sal e desmanche.

Após cozinhar, adicione o creme de leite misture, deixe por 2 minutos e desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Unte a forma com óleo e retire o excesso, coloque uma camada de massa, espalhe por toda a forma.

Após, coloque o recheio e por cima mais uma camada de massa, coloque o que quiser em cima (queijo, orégano,

salame, etc).

Leve ao forno a 200º C, por aproximadamente 35 minutos, se ainda estiver cru, coloque novamente e vá regulando.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20485-torta-salgada-com-carne-moida.html