

TORTA DE PÃO INTEGRAL COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

RECHEIO:

- recheio:500 g de carne de porco moída
- 1 colher (sopa) rasa de endro desidratado
- 1 colher cheia de páprica doce
- 1 colher (sopa) rasa de cominho com pimenta-do-reino moída
- 150 g de ricota fresca amassada
- 1 lata de milho sem água
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho grandes
- 2 colheres cheias de salsinha picada
- sal a gosto
- 1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho em óleo e coloque a carne para refogar.

Acrescente a cenoura ralada e os temperos (menos a salsinha).

Abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar.

Abra a panela, aumente o fogo e mexa até secar a água.

Em um recipiente, junte a ricota com sal a gosto e a salsinha.

Coloque na panela da carne já desligada.

Adicione o milho e reserve.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, colocando o fermento por último.

Misture o recheio na massa e despeje em uma forma média untada com margarina.

Asse em forno médio, preaquecido, por em média 40 minutos ou até que se fure com o palito de dente e ele saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25424-torta-de-pao-integral-com-espinafre.html>