

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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