

TORTA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de água

1 xícara de óleo

4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

salsa desidratada para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de azeite

2 cebolas

1 xícara de salsa picada

1 kg de carne seca desfiada

MODO DE PREPARO

Para o recheio, leve ao fogo o azeite e a cebola, mexendo de vez em quando até a cebola murchar. Acrescente a salsa e a carne seca, misture e reserve.

No liquidificador, bata os ingredientes da massa e coloque metade em uma forma redonda de 30 centímetros de diâmetro.

Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com salsa e leve ao fogo médio, preaquecido por 35 minutos, ou até assar e dourar levemente. Desenforme e decore como desejar, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25844-torta-de-carne-seca.html>