

TORTA DE CARNE MOÍDA E LINGUIÇA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 350 g de carne moída
1 gomo de linguiça fina cozida
1 tomate cortado em cubos
1/4 de cebola cortada em quadrados pequenos
1 xícara (chá) de azeitonas picadas
2 colheres (sopa) de óleo
1/2 lata de molho de tomate pronto
4 fatias de queijo prato

MASSA:

Massa: 4 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de leite
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de sal
10 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo e frite a cebola até ficar transparente.
Junte a carne moída e refogue por 3 minutos.
Adicione o tomate e refogue até secar.
Adicione o molho de tomate, a linguiça e as azeitonas.
Misture bem e desligue o fogo quando começar a ferver, reserve.

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o caldo de galinha, o sal e a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Adicione o fermento e mexa delicadamente.

Em uma forma retangular média (35cm x 25cm) untada e enfarinhada, despeje a massa e espalhe o recheio por cima.

Faça rolinhos com as fatias de queijo prato e corte tiras bem fininhas.

Espalhe estas tiras sobre a torta e leve para assar em forno preaquecido à temperatura de 160 a 180°C, por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26803-torta-de-carne-moida-e-linguica.html>