

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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