TORTA DE CARNE MOÍDA TAMANHO GG

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 xícaras de chá de farinha de trigo (sem fermento)

6 ovos grandes inteitos

3 xícaras de chá de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

100g de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal e 1 pitada pimenta do reino

RECHEIO:

Recheio:1 kg de carne moída

2 tomates grandes

2 cabeças de alho

1 cebola grande

1 pimentão (de sua preferencia)

1 lata de milho verde

1 pitada de sal

200 g de azeitonas picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Primeiro coloque os ingredientes líquidos ao liquidificador (para evitar que a farinha grude) ou seja, coloque primeiro o leite e os ovos.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo, o queijo ralado, sal e pimenta-do-reino a gosto, a margarina e, por último, o fermento em pó.

Bata até a massa ficar relativamente grossa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela grande, pique o alho, a cebola e o pimentão e leve ao fogo com azeite ou óleo de oliva durante 5 minutos deixando refogar.

Depois dos 5 minutos, leve a carne moída para a panela com sal a gosto e a deixe cozinhando.

Em seguida, adicione os tomates, o milho e as azeitonas picadas e misture bem.

O recheio está pronto.

MONTAGEM:

Montagem:Agora, em uma forma grande e untada com margarina e farinha de trigo, coloque uma pequena porção da massa cobrindo o fundo da forma para colocar o recheio.

Feito isso, "polvilhe" o recheio em toda a superfície da forma espalhando bem para que fique bem distribuído.

Cubra o recheio com o restante da massa que ficou no liquidificador espalhando bem para um visual uniforme da torta.

Leve ao forno preaquecido, a 180º C, por 40 a 50 minutos (verificando a torta após 15 minutos pois a potência do fogão pode variar).

Agora é só cortar, servir ainda quentinha e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26870-torta-de-carne-moida-tamanho-gg.html