

TORTA DE COSTELÃO CREMOSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de costela de ripa
1 tablete de caldo knorr de carne
1 e 1/2 copos de requeijão (ou 2, se preferir)
3 tomates em rodela e sem sementes
2 cebolas grandes
1 lata de milho

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícaras de (chá) de leite
1 xícara de (chá) de óleo
3 ovos
1 tablete de caldo knorr de carne
200 g de queijo ralado
16 colheres de (sopa) de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a costela com o caldo knorr (só com o caldo knorr ela já fica muito saborosa, mas, se preferir, pode temperar mais).

Deixe-a bem macia, em ponto de quase derreter.

Espere esfriar, desfie e reserve o caldo que sobrou na panela depois de cozinhá-la.

Pique as cebolas em rodela e, neste mesmo caldo da costela, abafe a cebola.

Deixe que ela apenas murche um pouco e retire-as.

Reserve o caldo que sobrou novamente.

Misture a cebola à costela desfiada e adicione o milho e o requeijão, reserve.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.

Quando for medir a xícara de óleo, meça junto o restante de caldo que você reservou na panela, até dar 1 xícara que está na receita.

Experimente a massa pra ver se está no seu gosto de sal. Depois, em um recipiente, misture o fermento à mão mesmo.

Unte a assadeira com óleo e farinha de trigo.

Adicione a metade da massa, em seguida o recheio e, por cima do recheio, distribua os tomates em rodela. Complete colocando o restante da massa.

Asse em forno médio até que esteja dourada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27385-torta-de-costelao-cremosa.html>