

TORTA DE CARNE SECA COM CATUPIRY E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 170 g de farinha de trigo

1 pitada de sal

85 g de manteiga gelada em pedaços

3 colheres de sopa de água

RECHEIO:

Recheio: 350 g de carne seca

3 colheres de sopa de catupiry

125 g de queijo mussarela

1 e 1/2 colheres de sopa de azeitonas picadas

3 colheres de sopa de cebola picada

3 colheres de sopa de queijo parmesão

1 colher de sopa de salsinha (a gosto)

1 gema para pincelar sobre a massa

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire a farinha e o sal em uma tigela grande.

Adicione a manteiga e esfregue com as mãos até formar uma farofa grossa.

Coloque 3 colheres (sopa) de água fria e misture.

Adicione mais água somente se a massa estiver esfarelando muito.

Com as mãos, forme rapidamente uma bola de massa (evite trabalhar a massa com as mãos por muito tempo).

Embrulhe a massa em filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos antes de usar.

RECHEIO:

Recheio: Dessalgue a carne seca.

Cozinhe por 30 minutos na panela de pressão, espere esfriar e depois desfie.

Misture a carne seca com todos os ingredientes, menos o queijo parmesão, e reserve para a montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Use uma forma com uma medida próxima a 13cm x 13cm x 6,5cm (largura x comprimento x altura).

Forre a forma com a massa, cobrindo todos os lados com meio centímetro de espessura.

Coloque o recheio e cubra com o queijo parmesão.

Cubra com o restante da massa, caso não sobre muita massa para cobrir pode se fazer tirinhas finas para cobrir o máximo possível.

Passa a gema por cima da massa.

Coloque para assar por 35 minutos a 230°C.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28247-torta-de-carne-seca-com-catupiry-e-mussarela.html>