

TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída
2 cebolas médias
3 dentes de alho
4 tomates pequeno
1/2 pimentão verde
150 g de azeitona picada
1 maço de cebolinha verde
3 colheres de óleo
Pimenta-do-reino e milho verde a gosto

MASSA:

Massa: 1 ovo
1 xícara de leite
1 e 1/2 xícara trigo
100 g queijo parmesão ralado
1 colher sopa fermento químico
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador o ovo, leite, parmesão e o sal.
Bata e depois vá acrescentando o trigo aos poucos.
Coloque a massa em uma tigela para acrescentar o fermento, vá mexendo com cuidado.
Unte uma forma (eu utilizei uma forma redonda 28 cm).
Coloque um pouco da massa para cobrir o fundo e cubra a massa com o recheio.
Coloque sobre o recheio o milho verde e a cebola verde picada.
Cubra com o restante da massa e decore com o restante da cebolinha verde.
Leve ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30938-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-carne-moida.html>