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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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