

TORTA DE CARNE MOÍDA COM MASSA DE CHUCHU

INGREDIENTES

2 chuchus

1 cebola

2 dentes de alho

3 colheres(sopa) de amido de milho

4 colheres(sopa) de leite em pó desnatado

3 colheres(sopa) de farelo de aveia

2 colheres de(sopa) de farelo de trigo

1 ovo

1 colher(sopa) de fermento em pó

Salsinha e cebolinha a gosto

sal ou caldo de legumes a gosto

1/2 kg de carne moída refogada com 2 dentes de alho, 1/2 cebola, 2 tomates sem sementes, salsinha e 1/2 caldo de carne ou sal

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola com um pouco de óleo.

Acrescente os chuchus picados e o caldo de galinha ou o sal e a salsinha e cebolinha e refogue até o chuchu ficar macio.

Amasse com um garfo em uma peneira para retirar a água.

Coloque em um pote e adicione o amido de milho, o leite em pó e os farelos.

Misture bem e adicione o fermento.

Coloque metade da massa em forma untada com margarina.

Recheie com carne moída e cubra com o restante da massa.

Asse em forno a 200°C por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34492-torta-de-carne-moida-com-massa-de-chuchu.html>