

TORTA SALGADA DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos inteiros

1 copo de óleo

4 copos de farinha de trigo sem fermento

1/2 litro de leite

1 pacote de queijo parmesão ralado

2 pacotinhos de sazón (Para massas ou carnes)

2 tablets de caldo Knorr

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 kg de carne de sol dessalgada

4 tomates bem picadas e sem sementes

3 cebolas

1/2 pimentão

óleo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Corte a carne de sol em pedacinhos, em seguida frite-a no óleo em ponto mal passado. Feito isso triture juntamente com os pedaços de carne já fritos, a cebola e o pimentão. Pegue essa carne triturada e leve novamente ao fogo para fritar mais um pouco, cerca de 5 minutos, só que dessa vez sem o óleo. Por fim jogue os tomates picados e misture.

MONTAGEM:

Montagem:Após polvilhar a forma com margarina e farinha de trigo, jogue uma camada de massa, em seguida uma camada de recheio e cubra aos poucos com outra cama de massa. Jogue o restante do queijo ralado por cima e leve ao forno por cerca de 25 minutos ou até dourar. Forno em 180°C, para dourar pode-se diminuir para 160°C se necessário.