

TORTA POBRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

1 tablete de fermento biológico

1/2 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de morno

200 ml leite de coco

RECHEIO:

Recheio: 200 g de ricota amassada

200 g de presunto picado

1 xícara de chá de milho verde escorrido

1 kg de carne moída de primeira

pimenta -do-reino a gosto

2 dentes de alho amassado

manjericão picado

a gosto

sal a gosto

1 colher sopa de óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite morno.

Depois coloque no liquidificador e em seguida junte o restante dos ingredientes.

Bata até ficar uma mistura homogênea.

Deixe descansar por 30 minutos com o copo do liquidificador tampado.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o óleo na panela e doure o alho.

Junte a carne moída e frite bem. Tempere com sal, pimenta, manjeriço e misture bem.

Retire do fogo e deixe esfriar, acrescente o restante dos outros ingredientes e misture.

MONTAGEM:

Montagem: Despeje a metade da massa em um refratário untado, distribua o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por 45 minutos ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36880-torta-pobre.html>