

# TORTA SALGADA DE CASCA DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícara de chá de leite

9 ovos

1 e 1/2 xícara de óleo

5 xícaras de trigo

1 e 1/2 colher de sopa de fermento químico

1 colher de sopa cheia de sal

3 xícaras de chá de casca de abóbora

3 xícaras de chá de carne moída

1 unidade de tomate

2 unidades pequena de cebola

2 colheres de sopa de extrato de tomate

2 colher de sopa de orégano

2 xícara de chá de cenoura cozida picada

1 lata de milho verde

## MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Descascar a cebola e retirar a parte não comestível do tomate.

Aqueça o óleo e frite a cebola e o tomate até dourar.

Adicione uma pitada de sal e a carne moída e refogue-a.

Adicione o extrato de tomate e refogue por 5 minutos.

Espere esfriar.

Bata no liquidificador a casca de abóbora e os ovos.

Coloque a mistura do liquidificar em uma vasilha.

Adicione os demais ingredientes até obter uma massa homogênea.

Leve para assar em forno preaquecido.

Asse por 20 minutos, a uma temperatura de 200°C até crescer.

Aumente a temperatura para 250°C e asse por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38335-torta-salgada-de-casca-de-abobora-com-carne-moida.html>