

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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