

# 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>