

TORTA SALGADA DO ANDRÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de leite
1 xícara de cheiro verde
1 xícara de óleo
1 cebola media
300 g de queijo ralado
1 colher de chá de fremento em pó
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:
1 kg de carne moída
1 lata de milho
1 lata de ervilha
400 g de mussarela em fatias
2 dentes de alho
1 cebola média
2 colheres de sopa de extrato de tomate
sal a gosto
150 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes da massa, menos a mussarela, no liquidificador e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Tempere a carne com sal e frite até dourar.
Logo em seguida misture os outros ingredientes até formar um molho.
Unte uma forma ou refratário.

Coloque uma camada de massa, em seguida uma camada de mussarela, depois uma camada de recheio.

Repita este processo mais 2 vezes.

Leve ao forno por 35 minutos e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38570-torta-salgada-do-andre.html>