

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 média

300 g de queijo ralado

1 colher de chá de fermento 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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