

TORTA DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
50 g de toucinho defumado picado
1/4 xícara (chá) de óleo
2 dentes de alho amassados
1 cebola picada
1 tomate sem pele picado
150 g de carne de vaca moída cozida e temperada
150 g de carne de porco moída cozida e temperada
Sal e molho de pimenta a gosto
1 colher (sopa) de cheiro verde picado
1 ovo cozido e picado
1/4 xícara (chá) de azeitonas picadas

MODO DE PREPARO

Misture a batata com a margarina, mexa bem e deixe esfriar.

Adicione os demais ingredientes da massa, mexa e reserve.

Para o recheio, frite o toucinho no óleo, doure os dentes de alho, a cebola picada, o tomate, tire do fogo e deixe esfriar.

Junte as carnes temperadas, sal, molho de pimenta, o cheiro verde, o ovo e a azeitona.

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma untada com margarina com uma parte da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Retire e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40774-torta-de-batata-com-carne-moida.html>