

TORTA DE CARNE COM CHEIRO-VERDE

INGREDIENTES

14 colheres de sopa de farinha de trigo

3 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento

Sal a gosto

1 kg de carne moída

1 lata de ervilhas

1 tomate maduro

1 cebola média picada

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa bem cremosa.

Depois em uma panela refogue a carne moída com alho, junte a cebola, o tomate e por último a ervilha, o sal fica a gosto.

Depois refogue por uns 25 minutos até que a carne esteja no ponto.

Dica: pode colocar água na carne ao invés de óleo, ela fica mais macia e bem mais saborosa.

Coloque a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada, coloque o recheio e depois cubra com o restante da massa e leve ao forno a 180°C por 45 minutos aproximadamente e depois é só esfriar e apreciar essa delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42534-torta-de-carne-com-cheiro-verde.html>