

TORTA DE CARNE DO BENI

INGREDIENTES

1/2 lata de ervilha

300 g de carne moída

2 ovos

4 copos americano de farinha de trigo

100 g de queijo

6 colheres de sopa de extrato de tomate

4 dentes de alho

1 colher de sopa de fermento

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ovos, acrescente o sal, acrescente a farinha de trigo aos poucos, água ou leite conforme a massa vai endurecendo, a massa não pode ficar igual a massa de bolo mole.

Prepare o molho, refogando o alho junto com a carne moída frite bem coloque o sal a gosto, depois de fritar a carne junte a ervilha e mexa bem, coloque o extrato de tomate junte um copo americano de água, deixe ferver por 3 minutos.

O molho tem que ficar consistente.

Com o molho pronto, coloque uma colher de fermento na massa e misture, divida a massa em duas partes iguais, unte uma forma pequena preferencialmente redonda, coloque a primeira parte da massa, espalhe bem, coloque um pouco mais da metade do molho, acrescente o queijo de sua preferencia, cubra com o restante da massa espalhando bem.

Leve ao forno preaquecido, por cerca de 15 a 20 minutos depois de retirar, acrescente o restante do molho sobre a torta.

Pronto é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42831-torta-de-carne-do-beni.html>