

TORTA DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de abóbora cozida e amassada

500 g de carne moída

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1 cebola pequena

1 tomate grande

Sal

Manjeriço a gosto

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento

Margarina para untar

1/2 xícara de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o tomate sem pele e sem semente, coloque numa panela com uma colher de óleo, adicione a carne moída, uma pitada de sal, o manjeriço, refogue. Reserve.

No liquidificador, coloque a abóbora, a farinha de trigo, o amido de milho, o restante do óleo, os ovos, uma pitada de sal, o queijo parmesão (reserve um pouquinho para decorar) e o fermento. Misture por mais ou menos 4 minutos.

Unte uma forma com a margarina, coloque um pouco mais que a metade da massa na forma, coloque a carne por cima e despeje o restante da massa por cima da carne. Jogue queijo parmesão por cima e leve ao forno médio pre-aquecido por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43728-torta-de-abobora-com-carne-moida.html>