

TORTA CREMOSA DE CARNE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de carne assada ou cozida e desfiada

1 xícara (chá) de azeitonas sem caroço picadas

2 tomates sem sementes picados

2 xícaras de (chá) de requeijão cremoso

1 dente de alho amassado

1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o tempero, os ovos e o óleo.

Transfira para uma tigela.

Junte a farinha e o fermento e misture bem com uma colher até que fique homogêneo.

Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve.

Despeje metade da massa em uma forma de 25x35 cm, untada e enfarinhada.

Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43850-torta-cremosa-de-carne.html>