TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA E MILHO VERDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1/4 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 colher de sobremesa de sal

4 colheres de queijo ralado

1 colher de sopa fermento

RECHEIO:

Recheio:250 g de carne moída

1/2 lata de milho-verde

1 colher de óleo

6 colheres sopa de Pomarola

1/2 colher tempero de sal e alho socado

1/2 caldo Knorr de carne

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador por 6 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela esquente o óleo, e frite o tempero de sal e alho até dourar, coloque a carne e o caldo Knorr e deixe fritar coloque em equida o milho e a Pomarola.

Servir quente ou frio.

Colocar metade da massa em uma forma, o recheio e o restante da massa.

Levar para assar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44596-torta-salgada-de-carne-moida-e-milho-verde.html