TORTA DE CARNE MOÍDA SALGADA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 kg de carne moída

1 lata de seleta

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogar a carne moída com temperos agosto (alho, cebola, sazón etc)

Depois de refogado adicionar a seleta e o milho.

Em uma forma untada com óleo e farinha colocar metade da massa.

COLOCAR O RECHEIO:

Colocar o recheio:Cobrir com o restante da massa.

Preaquecer o forno em 180°C em mais ou menos 10 minutos.

Colocar no forno de 30 a 35 minutos ou até ficar dourada.

Servir quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45845-torta-de-carne-moida-salgada.html