

TORTA DE CARNE ASSADA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

3 ovos

1/2 litro leite

2 colheres sopa farinha

2 cebolas médias

1 caldo de legumes

50grs queijo parmesão ralado

sal

2 colheres de óleo

400 g de carne assada (as sobras do churrasco)

150 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos inteiros com uma pitada de sal e misture ao arroz já cozido. Despeje em um refratário de 30x23 cm.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos.

Bata no liquidificador o leite, a farinha, 1/2 cebola, o caldo de legumes e o queijo parmesão, leve ao fogo e mexa até engrossar.

Fatie o restante da cebola e leve ao fogo com o óleo, quando a cebola estiver dourada coloque a carne já fatiada em lascas bem finas e deixe dar uma refogada.

No refratário já estará a base da torta de arroz, coloque sobre a base a carne refogada com cebola, distribua o molho branco sobre a carne e cubra com o queijo mussarela.

Leve ao forno para gratinar o queijo e pronto, só servir.

Essa é uma receita para reaproveitamento de sobras de uma refeição.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47223-torta-de-carne-assada.html>