

TORTA CREMOSA DE BATATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batata cozida e espremida

1 lata creme de leite

1 ovo

50 g de queijo ralado

1 colher de sopa de margarina

1 colher de fermento em po

5 colheres de farinha de trigo

1 gema

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída (patinho, coxão mole etc)

1 cebola picada

3 dentes de alho

2 tomate sem semente picado

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

1 lata de milho escorrido

150 g de bacon

sal e temperos a gosto

3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes da massa, até virar um purê bem consistente, reserve.

Leve ao fogo uma panela com o azeite e o bacon frite bem, acrescente a carne moída e frite mais um pouco, deixe a carne ficar bem dourada.

Acrescente aos poucos os outros ingredientes, deixe refogar por 10 minutos em fogo baixo, não coloque água, a carne deve refogar no seu próprio sumo.

Unte uma forma retangular com óleo e farinha. coloque metade do pure, cubra com todo o recheio, coloque o restante do pure em cima do recheio, bata a gema com um fio de óleo e pincele toda a torta.

Leve para assar em fogo médio por 30 minutos, até ficar bem dourada.

Esta torta enquanto quente fica bem cremosa, após esfriar ela pega um pouco mais de consistência.

Sirva com uma bela salada de folhas verdes.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47509-torta-cremosa-de-batata.html>