

TORTA DE SOBRA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1/2 litro de leite de vaca

2 sazóns

sal a gosto

1 cebola pequena

1 tomate pequeno

1/2 pimentão

3 ovos inteiros

3 xícaras de farinha de trigo

A sobra da carne seca

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite, sazón, sal, ovos e farinha de trigo, bata tudo junto.

Corte cebola, pimentão e o tomate em pedaços pequenos, a carne passe no liquidificador ou centrífuga para ficar tipo paçoca.

Misture a carne com as verduras.

Em uma forma untada coloque a metade da massa e coloque o recheio e depois acrescente o resto da massa, coloque no forno a 180°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48053-torta-de-sobra-de-carne-seca.html>