

TORTA DE CARNE MOÍDA COM AVEIA E LEGUMES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cenoura ralada

1 abobrinha ralada

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma travessa misture a carne moída, o ovo, a cebola picadinha, o alho, farinha de aveia e os temperos.

Misture tudo até dar liga e reserve.

Leve ao fogo as verduras na manteiga com o sazón somente para dar uma rápida refogada, não deixe amolecer.

Unte uma travessa com óleo e forre o fundo da mesma com metade da mistura de carne moída.

coloque o recheio e por cima deste o requeijão.

Cubra com o restante da carne moída.

Por cima acrescente as tiras de bacon e orégano.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

A carne fica muito leve com a aveia, fica tudo muito saboroso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/49096-torta-de-carne-moida-com-aveia-e-legumes.html>