TORTA DE BRÓCOLIS COM CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos inteiros

1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de leite

3 colheres de sopa de queijo ralado

12 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo

1 envelope de sázon laranja (para massas)

sal a gosto

2 colheres de sopa de fermento em pó

PRIMEIRO RECHEIO:

Primeiro recheio:1 maço de brócolis cozido com sal,

200 g de queijo prato em cubos

1 tomate em rodelas bem maduro e sem sementes

Requeijão

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio:1 cebola picada

4 dentes de alho picados

400 g carne moída

meia lata de palmito picado

azeitona picada a gosto

150 g de bacon picado (com pouca gordura)

1 caldo sabor bacon

cheiro verde a gosto

Azeite para refogar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater tudo no liquidificador.

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio:Refogar o bacon no azeite. Assim que estiver bem frito acrescentar a cebola e após o alho. Acrescentar a carne moída e o restante dos ingredientes. Deixar o cheiro verde picado por último. Provar, se necessário acrescentar sal.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Colocar metade da massa em uma asadeira quadrada de mais ou menos 30cm x 20 cm. Depois colocar o refogado de carne. Colocar o restante da massa (com cuidado para não misturar o primeiro recheio com a parte de cima da massa).

Depois colocar o brócolis, o queijo piado e os tomates fatiados, intercalando os ingredientes. Finalizar 1 colher de requeijão em cima de cada fatia de tomate. Polvilhar orégano e queijo parmesão ralado por cima de toda torta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49379-torta-de-brocolis-com-carne.html