

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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