

TORTA CREPE DE CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 xícara de água

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de parmesão ralado

1 pitada de noz moscada ralada (opcional)

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:400 g de carne moída

tempero a gosto (cebola, alho, salsa etc)

1 sachê de molho de tomate pronto

1/2 xícara de extrato de tomate

sal a gosto

400 g de mussarela ralada em ralo grosso (como para pizza)

parmesão ralado

orégano

1 frigideira antiaderente de 20 cm de diâmetro

1 refratário circular

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Quebre os ovos e ponha no liquidificador, junte o óleo e bata, alternando a farinha e a água e sempre batendo.

Quando terminar de colar toda a massa e a água, coloque uma colher de parmesão ralado, a noz-moscada e o sal.

Bata mais um pouquinho só para misturar.

Umedeça um guardanapo de papel com óleo e unte a frigideira.

Aqueça a frigideira e coloque no centro dela uma concha da massa e faça movimento circulares para que a massa se espalhe uniformemente.

Deixe assar a massa até que as bordas comecem a se desprender da frigideira.

Neste ponto vire a massa para assar o outro lado, proceda assim até que tenha feito todos os crepes.

Você vai precisar de cinco crepes.

RECHEIO:

Recheio:Prepara a carne moída à sua maneira.

Acrescente o molho de tomate e o extrato e deixe cozinhar por mais 2 ou 3 minutos para encorpar o molho.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe um pouco do molho da carne num refratário.

Coloque um crepe aberto no centro divida o recheio em 4 porções.

Coloque uma porção e espalhe sobre o crepe e por cima da carne espalhe um pouco da mussarela ralada.

Coloque outro crepe e repita o procedimento até que tenha colocado a última porção do recheio.

Coloque o quinto e último crepe.

Divida a torta em oito porções iguais (como se fosse um bolo).

Deixe as fatias um pouquinho afastadas entre si, jogue o restante do molho por cima espalhando bem.

Cubra com o restante da mussarela ralada, 1 pitadinha de orégano (opcional) e parmesão ralado.

Leve para gratinar, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50344-torta-crepe-de-carne.html>