

TORTA CREMOSA DE CARNE DA JANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 colheres de sopa de farinha de trigo com fermento

6 colheres de sopa de fubá

2 xícaras de água

1/2 xícara de azeite

sal a gosto

3 ovos

queijo parmesão ralado para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de azeitonas picadas

1/2 xícara de milho verde

1/2 xícara de palmito de pupunha

2 xícaras de carne moída

3 colheres de sopa de molho de tomate pronto

1/2 copo de requeijão

2 colheres de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com os temperos a seu gosto. Acrescente as azeitonas, o milho verde, o palmito e o molho de tomate pronto. Deixe apurar o sabor.

Desligue o fogo e misture a carne com o requeijão e a maionese. Reserve.

No liquidificador bata todos os ingredientes da massa e coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Por cima, coloque o recheio.

Misture a massa e o recheio com um garfo.

Polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até assar e dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50392-torta-cremosa-de-carne-da-jana.html>