TORTA FÁCIL DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

2 ovos

1 colher bem cheia de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída

2 dentes de alho amassados

1 cebola média

1 tomate cortado em cubos

2 colheres de massa de tomate

1 copo de água

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

coentro a gosto

sal a gosto

PARA UNTAR:

Para untar:1 colher de margarina

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola, o coentro picado, o sal e refogue bem.

Adicione a carne e o tomate picado e mexa até ficar aparentemente com de cozido.

Acrescente a massa de tomate e a água e deixe em fogo baixo, até ficar com pouco caldo.

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e deixe bater por uns 3 minutos.

Depois coloque a massa na forma untada e coloque o recheio, as ervilhas e o milho por cima aos poucos.

Leve ao forno por 30 minutos a 255°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51264-torta-facil-de-carne-moida.html