

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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