

TORTA DE CARNE DO MINHO

INGREDIENTES

500g de guisado

1 pacote de sopa de cebola

1 pote de requeijão

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Abra o guisado em uma vasilha e despeje o conteúdo do pacote de sopa de cebola de forma uniforme sobre o guisado, evitando que alguma parte possa ficar mais ou menos temperada.

Misture bem o guisado com a sopa de cebola. Se você quiser, poderá misturar uma colher de maionese no guisado para melhorar a "liga" com o tempero.

Espalhe o guisado temperado sobre um prato refratário. Na hora de escolher o refratário, opte por pratos que permitam que o guisado não fique muito espesso. O ideal é que mantenha no máximo 2 dedos de altura.

Leve ao forno pré-aquecido a 250°C e mantenha por 20 minutos.

Enquanto o guisado é assado, aqueça o requeijão em banho-maria.

Passados os 20 minutos, verifique o cozimento do guisado. Quando estiver de seu agrado, retire o prato mas mantenha o forno aceso.

Espalhe o requeijão sobre todo o guisado e em seguida cubra tudo com batata palha e leve novamente ao forno por mais 5 minutos - só para dar uma gratinadinha do requeijão.

Recomendo que este prato seja servido com arroz selvagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51909-torta-de-carne-do-minho.html>