

TORTA DE CARNE DA CAMILA

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 500 g de carne moída
60 g de creme de cebola
1 ovo
Salsinha, cebolinha e cebola picadas
1 colher de sopa de farinha
2 colheres de sopa de farinha de linhaça
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 100 g de queijo
2 tomates picados em rodela
1 cebola picada em rodela
Sal a gosto
Azeite e orégano

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Misturar bem todos os ingredientes até formar uma massa e reserve separando em 3 porções.

RECHEIO:

Recheio: Em uma vasilha, misturar as rodela de tomate e cebola, acrescentar o sal, azeite e orégano a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma pequena, untada com óleo, abrir uma das porções da carne pronta que foi reservada. Sobre a carne, espalhar a metade do queijo e a metade do tomate com a cebola temperados. Repetir mais uma camada da carne outra do queijo com o tomate e cebola temperados. Cobrir ao final com a última porção de carne. Se desejar pode ser colocada uma fatia de bacon por cima de tudo. Levar ao forno para assar em forno médio por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53416-torta-de-carne-da-camila.html>