

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 rodelas

1 cebola picada em rodelas

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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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