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.

Cobrir ao final com com a última porção de carne.

Se desejar pode ser colocada uma fatia de bacon por cima de tudo.

Repetir mais uma camada da carne outra do queijo com o tomate e cebola temperados.

Levar ao forno para assar em forno médio por cerca de 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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