TORTA DE MIOJO

INGREDIENTES

5 pacotes de miojo

600g de carne moída

1 bandeja de queijo

1 bandeja de presunto

1 lata de milho (opcional)

1/2 lata de molho de tomate

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Cozinhe a carne moída, tempere ao seu gosto, acrescente o molho de tomate e o milho e deixe ficar com bastante molho e bem ralo.

À parte pegue o miojo e abra ao meio (se não conseguir abrir com as mãos, uma faquinha pode ajudar).

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue apenas o molho da carne moída e preencha todo o fundo de uma forma de tamanho médio.

Coloque o miojo reservado forrando toda a forma, pegue o restante da carne moída e distribua por cima.

Em seguida faça uma camada de presunto e por cima uma de queijo.

Asse em fogo medio por aproximadamente 20 minutos ou até que espetando uma garfo a torta esteja fofinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54268-torta-de-miojo.html