

DOM SURICATE (TORTA COM CARNE DE SOL)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

3 xícaras de leite de Cabra tipo integral

1 copo (médio) de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de manteiga de garrafa

RECHEIO:

Recheio: 300 g de carne de sol magra

1/2 tablete de margarina (somente para untar a forma)

100 gramas de queijo ralado tipo GRANA (somente para cobertura)

04 tomates sem sementes e sem pele

01 cebola roxa pequena

01 pimentão vermelho pequeno

250 gramas de queijo picado tipo mussarela

04 dentes de alho

50 ml de azeite de oliva

01 ramalhete de salsa

Sal ou pimenta tipo calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgar e logo após, cozinhar a carne de sol na pressão por cerca de 20 minutos e desfiar a mesma após o cozimento.

Refogue a carne de sol no azeite junto com o alho, cebola, tomate, salsa e o pimentão, picados.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador até a mistura ficar homogênea.

Despeje metade da massa batida em uma forma untada com a margarina, acrescente todos recheio e adicione o sal ou pimenta a gosto e em seguida despeje a outra metade da massa por cima do recheio.

Espalhe o queijo ralado por cima de toda massa e leve ao forno em temperatura de 230°C por cerca de 40 minutos até o cozimento total da massa e o queijo estiver gratinado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55096-dom-suricate-torta-com-carne-de-sol.html>