

TORTA DE MILHO RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 latas de creme de leite

1 lata de milho em conserva

2 copos de leite

2 colheres de sopa de milhoarina

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: Opções: Frango desfiado, carne moída refogada, carne picadinha, sobras de carne assada, sobras de pernil etc.

500 g de queijo prato cortado em quadradinhos (para rechear e colocar na cobertura)

Manteiga para untar

1 cubo de caldo de carne

2 dentes de alho amassado

2 colheres de sopa de azeite

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1 tomate grande sem sementes picadinho

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Doure o alho no azeite, coloque a carne, o tomate, o caldo de carne e o molho de tomate, refogando bem, acrescente a água e deixe em fogo baixo até encorpar o recheio e reduzir o caldo.

Reserve.

No liquidificador, bata o milho com o creme de leite até formar uma mistura homogênea (reserve).

Leve ao fogo baixo uma panela com o leite e a milhoarina diluída, mexa bem, corrija o sal e quando começar a engrossar um pouco, acrescente a mistura batida no liquidificador. Continue mexendo e retire do fogo quando formar uma mistura tipo um creme consistente.

Em um refratário untado, coloque uma camada com metade do creme de milho, acrescente o recheio, salpique com uma parte do queijo prato, coloque o restante do creme de milho e cubra com o restante do queijo prato.

Leve ao forno pré-aquecido por uns 30 minutos até o queijo derreter totalmente.

Sirva acompanhado de salada de alface americana com tomates e cebolas em rodelas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55359-torta-de-milho-recheada.html>