

# TORTA SALGADA DE CARNE SECA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de aipim  
2 colheres de queijo parmesão ralado bem cheias  
1 cebola picada bem fininha  
1 tablete de manteiga  
1 copo de leite  
1/2 lata de creme de leite  
3 tiras de bacon fritas  
Sal a gosto para cozinhar o aipim  
Coentro ou salsa a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 copo de requeijão  
700 g de carne seca  
2 cebolas  
3 dentes de alho  
1 pimentão  
1/2 cubo de caldo Knorr  
Orégano a gosto  
Pimenta preta a gosto  
Azeite a gosto  
Azeitonas a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Cozinhe o aipim com pouco sal pois a carne seca compensa o sal e amasse.

Frite o bacon retire o óleo e reserve para misturar na massa depois de pronta.

Derreta a manteiga e misture-a com todos os ingredientes em uma vasilha grande e bata tudo com a batedeira e misture o bacon que foi reservado.

O aipim ainda tem que estar morno para bater na batedeira, é o segredo para a massa ficar bem leve e fininha

será sempre usar a batedeira.

Mas se não tiver uma pode fazer esse purê na panela também, porém somente misture o creme de leite no final.

#### RECHEIO:

Recheio: Deixe a carne seca de molho na água de um dia para o outro cortada bem fininha pois o sal sai mais rápido e troque a água sempre que lembrar.

Frite 1 cebola com o alho e coloque a carne seca e deixe fritar até secar toda a água.

Coloque o pimentão, caldo Knorr, pimenta preta e cozinhe até ficar bem macia quase desmanchando.

Desligue o fogo e coloque o orégano, o azeite, a cebola e as azeitonas porque assim você conserva o sabor natural e delicioso desses ingredientes.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário untado com manteiga coloque uma camada de pure, 1 camada da carne seca e uma camada com o requeijão.

Cubra com outra camada de pure e polvilhe por cima com mussarela ou queijo parmesão.

Leve ao forno até a parte de cima estiver dourada e crocante.

O refratário untado com a manteiga pode dar uma base bem fácil de cortar e retirar para servir.

Sirva com arroz branco e batata palha!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56007-torta-salgada-de-carne-seca.html>