

TORTA DE CHUCHU

INGREDIENTES

2 kg de chuchu

3 ovos

500 g de carne moída (ou picada)

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de manteiga ou margarina

1 cebola média ou grande

sal a gosto

tempero verde a gosto (opcional)

queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e pique o chuchu

Coloque em uma panela o chuchu picado, a cebola picada, a manteiga e adicione um pouco de água para não queimar; cozinhe o chuchu

Bata no liquidificador o chuchu cozido, os ovos, a farinha e o sal a gosto

Adicione tempero verde bem picado à massa pronta

Coloque em uma forma untada

Asse em forno preaquecido a 200

Refogue a carne como desejar

Quando a torta estiver assada, coloque a carne por cima

Adicione queijo mussarela ralado e coloque no forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11291-torta-de-chuchu.html>