

# 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>