

A MELHOR TORTA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1/2 xícara (chá) de óleo
1 cebola grande picada
1 pimentão picado
4 tomates picados
1 xícara (chá) de azeitona em lasca
1 lata de milho verde escorrido
3 xícaras (chá) de flocão
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de coentro picado
200 g de mussarela ralada grossa
4 ovos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde levemente a carne e escorra

Em uma panela, doure a cebola no óleo e frite a carne por 10 minutos

Adicione o tomate, o pimentão, a azeitona, o milho verde e cozinhe por 15 minutos

Retirar do fogo e acrescente o flocão dissolvido no leite

Adicione os ovos levemente batidos

Acrescente o coentro e misture bem

Coloque em um refratário

Cubra com a mussarela

Leve ao forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12145-a-melhor-torta-de-carne-moída.html>