

Torta salgada com farinha de arroz



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Fácil

Ingredientes

MASSA

1/2 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

MASSA

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento para bolo
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
2 ovos
sal a gosto

RECHEIO

300g de carne ou frango moída ou em cubinhos
1 cebola
1 tomate maduro
2 dentes de alho
1 lata de milho verde escorrido
1 pote de requeijão cremoso

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador (menos o fermento). Pulse algumas vezes para não empelotar.
2. Junte o fermento e misture levemente. Coloque metade dessa massa da torta salgada em uma assadeira untada e enfarinhada e reserve.
3. Prepare agora o recheio: pique a cebola e o alho e leve a refogar no fogo médio com um pouco de azeite até dourar.
4. Tempere a carne com sal, pimenta e orégano, e adicione ao refogado junto com o tomate picado e o milho escorrido. Envolve tudo muito bem e cozinhe até a carne estar pronta. Desligue o fogo, retifique os temperos e misture.
5. Adicione o recheio à assadeira, cubra com o requeijão e acrescente o restante da massa. Polvilhe orégano e leve a torta de frango a assar no forno preaquecido a 180 graus cerca de 40 minutos.
6. Passado esse tempo, retire do forno a torta salgada e sirva em seguida cortada em porções individuais e acompanhada de uma salada. Temos certeza que você vai gostar!

Veja mais receitas:

www.solito.com.br