



Torta de carne moída



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 xícaras (chá)	440 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Água gelada	1 xícara (chá)	200 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Acém bovino (moído)	1 kg	1 kg
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Cenoura (picada)	2 unidades pequenas	240 g
Salsão (picado)	2 talos	60 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 colheres (sopa)	60 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 colheres (sopa)	40 g
Canela (em pó)	1 pedaço grande	6 g
Folha de louro	1 folha	2 g
Tomilho fresco	4 ramos	10 g
Cerveja escura	3 xícaras e meia (chá)	700 ml
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO® PLUS	Meia colher (chá)	2 g
Ovo (batido)	1 unidade	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha e o sal. Junte a manteiga e, com as pontas dos dedos, misture até formar uma farofa grossa. Acrescente a água, aos poucos, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com plástico filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
- 2.** Enquanto isso, faça o recheio: em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Adicione a cenoura e o salsão e refogue por mais 1 minuto. Junte o Extrato de Tomate Ajinomoto® e frite por mais 2 minutos, ou até mudar de cor.
- 3.** Polvilhe com a farinha e misture por 2 minutos, ou até a farinha cozinhar. Acrescente a canela, o louro e o tomilho. Regue com a cerveja e misture, raspando bem o fundo da frigideira. Adicione o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS, mexa e cozinhe por 7 minutos, ou até o líquido reduzir e o recheio ficar cremoso. Descarte a canela, o louro e o tomilho, e reserve.
- 4.** Divida a massa em 2 partes iguais. Com o auxílio de um rolo, abra a massa, deixando-a bem fina (0,3 cm de espessura) e reserve parte deste pedaço para a tampa da torta. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (20 cm de diâmetro), previamente untada e enfarinhada. Fure o fundo com um garfo e espalhe metade do recheio.
- 5.** Cubra com a massa aberta para a tampa, faça um corte em cruz no meio dela e feche bem as laterais. Repita o procedimento com a massa e o recheio restante. Pincele a superfície com o ovo batido e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.