

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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