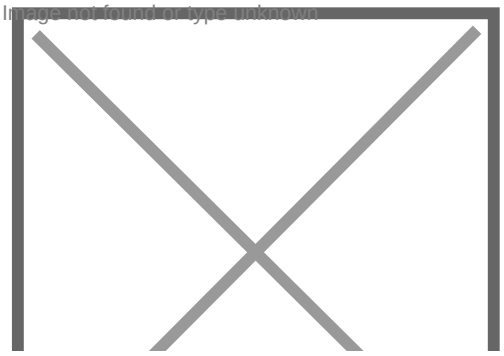


# Torta bolonhesa

**Rendimento**
12 porções (2 tortas de 6 porções cada)

**Tempo de preparo**
00:55

## Ingredientes

**RECHEIO**

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Óleo | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Patinho bovino (moído) | 2 xícaras e meia (chá) | 500 g |
| Tomate (picado, sem pele e sem sementes) | 2 unidades grandes | 340 g |
| Cebola (picada) | 1 unidade pequena | 100 g |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | ¾ xícara (chá) | 150 g |
| Água | Meia xícara (chá) | 100 ml |
| Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |

**MASSA**

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Leite | 1 xícara e meia (chá) | 300 ml |
| Ovo | 3 unidades | 150 g |
| Manteiga sem sal | 5 colheres (sopa) | 75 g |
| AJI-SAL® PROFISSIONAL | 1 colher (chá) | 5 g |
| Amido de milho | Meia xícara (chá) | 50 g |
| Farinha de trigo | 2 xícaras e meia (chá) | 275 g |
| Fermento (em pó) | 1 colher (sopa) | 12 g |

**MONTAGEM**

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Muçarela (ralada) | 1 xícara (chá) | 100 g |

## Modo de Preparo

1. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e frite por 7 minutos, ou até dourar. Acrescente o tomate, a cebola, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Mexa e cozinhe por cerca de 2 minutos, ou até que os tomates comecem a desmanchar. Retire do fogo e reserve para esfriar.

2. Faça a massa: no copo do liquidificador, coloque o leite, o ovo, a manteiga, previamente derretida, e o AJI-SAL® Profissional, e bata em velocidade média por 1 minuto. Transfira para um bowl médio e incorpore, aos poucos, o amido de milho, a farinha de trigo e o fermento, mexendo com uma colher até ficar homogêneo.

3. Divida a massa e o recheio ao meio para fazer duas tortas. Para cada uma delas, coloque metade da massa em uma forma redonda de fundo removível de 20 cm de diâmetro, previamente untada e enfarinhada. Espalhe o recheio, metade da muçarela ralada e cubra com o restante da massa. Repita o processo para a outra torta.

4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.