Image not found or type unknown

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.