

Tortière



Ingredientes Massa:

3 xícaras (chá) farinha trigo
1 xícara de manteiga sem sal gelada
6-8 colheres (sopa) de água gelada
Sal a gosto

Modo de Preparo Massa:

Em uma tigela grande, misture a farinha e o sal. Adicione a manteiga, usando os dedos, ou 2 facas, ou ainda um misturador, até parecer uma farofa. Com um garfo, misture rapidamente a água gelada.

Para fazer a massa com um processador, coloque a farinha, o sal e a manteiga no processador, usando a faca de aço, até parecer farofa. Com o motor ligado, adicione gradualmente a água gelada até a massa formar uma bola.

Faça um disco chato com a massa, cubra com plástico e refrigere por 30 minutos.

Ingredientes Recheio:

1 Kg de carne de porco moída
2 cebolas picadas
1 dente de alho picado
1 colher (sopa) de folhas de aipo picadas(opcional-a gosto)
 $\frac{1}{2}$ colher (chá) sálvia seca (opcional – a gosto)

1 colher (chá) manjerona ou segurella (opcional- a gosto)
Pitadas de cravo moído
2 folhas de louro
1 colher (chá) sal
1 xícara (chá) água fervente
3 a 4 colheres (sopa) pedaços de pão
2 colheres (sopa) creme de leite

Modo de Preparo Recheio:

Em uma frigideira grande, misture a carne de porco, as cebolas, o alho, os temperos e o sal. Adicione água fervente. Cozinhe em forno brando por meia hora, mexendo de vez em quando até a carne ficar marrom (não rosa), e a mistura bem seca,. Retire qualquer excesso de gordura, prove o tempero e retire as folhas de louro. Forno bem quente, pré-aquecido, para assar a torta.

Montagem:

Divida a massa de torta em dois pedaços e abra as duas partes para fazer o fundo. Encaixe a massa na forma de torta, de fundo falso. Polvilhe os pedaços de pão e coloque a mistura na forma, já forrada. Abra a outra parte da massa, e cubra a torta. Sele e faça os ondulados nas bordas, com alguns furos na cobertura (pode-se fazer uma cruz com as pontas do garfo, ou alguma forma ou inicial de sua preferência, ou se for de seu agrado, faça desenhos referentes a festa com um pedaço de massa e cole na superfície da torta. Pincele a massa com o creme de leite. Asse a torta por 45 minutos, ou até a parte de cima ficar dourada.

Alternativas: frango, chester ou peru moídos ou desfiados).