

TORTA DE PÃO AMANHECIDO

INGREDIENTES

5 pães franceses amanhecidos

4 ovos

1 caixinha de creme de leite

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 latinha de milho

1 latinha de ervilha

1 colher (sopa) de cheiro-verde desidratado

1/2 xícara (chá) de leite

250 g de presunto ralado

250 g de queijo mussarela ralado

1 colher (sopa) de farinha de trigo

orégano a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma forma de alumínio ou travessa de vidro untada com margarina, coloque os pães cortados em fatias, com espessura de um dedo, forrando toda a forma; reserve

No liquidificador bata o creme de leite, o requeijão, os ovos, o leite, a farinha de trigo, a pimenta

Coloque sobre os pães todo líquido batido

Por cima, coloque o milho, a ervilha, o presunto ralado, o queijo mussarela ralado, as rodela de tomate e azeitonas pretas

Finalize com orégano por cima

Leve ao forno preaquecido 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10494-torta-de-pao-amanhecido.html>