

TORTA DE VEGETAIS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de queijo prato ralado ou muçarela
3 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 pacote de de sopa de cebola em pó
3 tomates médios em cubos (sem a pele)
1 cenoura cozida picada em cubinhos
1 abobrinha italiana pequena ralada
1 pimentão amarelo, sem pele, cortado em cubinhos
1 colher (opa) de manjericão picado
1 colher (sopa) de cebolinha picada.
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 colher (chá) de fermento em pó
2 ovos cozidos
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto
manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos, o leite, a sopa de cebola em pó, o queijo ralado o manjericão e a farinha de trigo
Bata tudo até obter uma mistura homogênea
Transfira para uma vasilha funda e acrescente os tomates picados, o pimentão, a abobrinha ralada, a cenoura picada, a salsinha, a cebolinha e o fermento
Misture tudo muito bem
Tempere com sal e pimenta a gosto
Em um refratário untado, distribua a metade da mistura
Cubra com os ovos fatiados
Cubra com o restante da massa e polvilhe com o queijo parmesão ralado
Leve ao forno médio, preaquecido por uns 40 minutos ou até dourar
Retire e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1126-torta-de-vegetais.html>