

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 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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