

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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