

# TORTA DE ABÓBORA E ALHO PORÓ

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de óleo  
4 xícaras de farinha de trigo com fermento  
100 g de queijo parmesão ralado  
2 envelopes de tempero pronto para arroz  
1/2 colher (chá) de mistura de pimentas  
1 colher (sopa) de orégano  
1 kg de abóbora baiana cozida e cortada em pedaços pequenos  
1 alho poró (só a parte branca)  
1 cebola grande picada  
1 pimentão verde picado

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o tempero pronto, a pimenta, o orégano, o queijo ralado

Em uma bacia coloque a cebola, a abóbora, o alho poró e o pimentão

Adicione a mistura do liquidificador e misture com uma colher de pau

Adicione a farinha de trigo com fermento e misture com a colher de pau

Se a massa ficar muito mole, adicione um pouco mais de farinha de trigo com fermento

Unte e enfarinhe uma forma retangular grande

Coloque a massa na forma

Coloque no forno preaquecido a 180

Deixe esfriar por 30 minutos e corte em cubinhos a torta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11772-torta-de-abobora-e-alho-poro.html>