

# TORTA DE TOMATE

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado  
1 e 1/2 xícara (chá) de leite  
1/4 de xícara (chá) de óleo  
2 ovos  
1 colher rasa (sopa) de fermento em pó  
4 tomates médios cortados em fatias finas  
Sal e orégano a gosto  
Manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma liquidificador, o leite, o óleo, os ovos, o queijo parmesão ralado, o fermento, o sal e a farinha  
Bata até obter uma mistura homogênea  
Em uma assadeira ou refratário médio, coloque a metade na massa  
Cubra com a metade dos tomates e tempere  
Cubra com a outra metade da massa e por cima coloque os restantes dos tomates  
Tempere com sal e orégano  
Leve ao forno médio, pre  
Sirva em seguida  
Se quiser pode acrescentar pimenta a massa da torta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1255-torta-de-tomate.html>