

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>