

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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