

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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