

TORTA DE LEGUMES DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA

1/2 xícara (chá) de leite

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

150 g de mussarela ralada

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de fermento

1 cubo (triturado) de caldo de legumes

sal à gosto

RECHEIO:

1 lata de milho verde

50 g de azeitona preta

1 xícara (chá) de ervilha

1/2 xícara (chá) de cheiro verde

1 tomate picado

1 colher (chá) de orégano

300 g de ricota

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um copo de liquidificador e bata por pelo menos 5 minutos

Em uma tigela misture todos os ingredientes do recheio e mexa bem

Em um tabuleiro retangular despeje a massa até a metade

Coloque o recheio por cima

Despeje o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 180º por 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3921-torta-de-legumes-de-liquidificador.html>