

# TORTA DE ABOBRINHA (ZUCHINNI)

## INGREDIENTES

2 abobrinhas médias raladas  
150 g de bacon picado  
1/2 calabresa picada  
1/2 cebola picada  
1/2 pimentão picado  
2 dentes de alho picado  
sal e pimenta do reino  
temperos a gosto  
4 ovos  
1 xícara de leite  
4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon, a calabresa, a cebola e o alho. Junte a abobrinha, o pimentão, sal e pimenta do reino e os temperos. Refogue rapidamente e reserve.

Em uma tigela, bata os ovos, acrescente o leite e a farinha de trigo. Despeje o refogado sobre esta mistura e agregue bem. Coloque o fermento em pó e misture devagar.

Despeje em um pirex médio, untado e enfarinhado, salpique o parmesão ralado sobre a massa.

Asse em forno preaquecido até dourar (ou até que o palito saia seco).

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13017-torta-de-abobrinha-zuchinni.html>