TORTA DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

2 alhos-porós

1 cebola média pícada

1 tablete de caldo de carne

3/4 xícara (chá) de leite quente

3 ovos

1/4 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Corte o alho-poró em rodelas finas.

Pique a cebola.

Em uma panela pequena coloque 2 colheres de sopa de azeite e acescente a cebola e deixe refogar por uns minutos.

Acrescente o alho-poró e refogue por uns minutos.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Reserve.

Em uma panela pequena dissolva o caldo de carne no leite quente.

Adicione os demais ingredientes com exceção do refogado de alho-poró.

Misture tudo muito bem.

Acrescente o refogado de alho-poró e misture delicadamente.

Aqueça o forno em temperatura média.

Ponha a mistura em um refratário untado e polvilhe com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por uns 30 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13703-torta-de-alho-poro.html