

TORTA DE ABOBRINHA DA NADJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 pacote de queijo ralado (100 g)

1 colher de fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 abobrinhas picadas em cubos grandes (se for pequena, use 3 abobrinhas)

azeitonas

orégano

cominho

cebola picada pequena

alho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere as abobrinhas com cominho, alho e sal a gosto.

Leve todos os ingredientes ao fogo por alguns minutos, para pegar bem o tempero, mas não refogue muito, pois ainda vai ao forno.

Reserve.

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Em uma forma redonda (para torta) coloque uma parte da massa.

Acrescente o recheio.

Por cima adicione a outra metade da massa.

Leve ao forno até ficar bem moreninha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17002-torta-de-abobrinha-da-nadja.html>