

TORTA SALGADA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho médio cortado e cozido ao vapor (precisa ficar crocante)

3 ovos

50 ml de azeite

150 ml de caldo de legumes (ou leite)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos

1 cebola grande cortada em cubos

1/2 pimentão vermelho cortado em cubos

4 colheres (sopa) de parmesão ralado

cheiro-verde, sal, pimenta preta e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem os ovos, o azeite e o caldo de legumes.

Adicione aos poucos a farinha de trigo peneirada, o fermento peneirado, o parmesão e misture bem.

Depois adicione os tomates, a cebola, o pimentão, o cheiro-verde, o sal, a pimenta preta e cominho a gosto e por último o repolho.

Misture tudo muito bem e despeje em uma assadeira untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno quente (180° C) por cerca de 35 minutos ou até que fique dourada a superfície. Sirva quente ou morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19712-torta-salgada-de-repolho.html>