

TORTA DE FUBÁ COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo (de milho)
- 1 xícara (chá) de queijo meia cura
- 1 xícara (chá) de fubá pré cozido
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 maço de espinafre picado
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho espremidos
- 1/2 cenoura ralada
- 1 xícara (chá) de leite morno

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Dê uma fritada na cebola, quando estiver dourada, coloque o alho e por último o espinafre.

Assim que murchar, retire do fogo e espere esfriar.

Rale a cenoura.

Misture tudo na massa, mais o sal e pimenta a gosto.

Por último, polvilhe queijo e leve ao forno preaquecido, a 185° C, por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21531-torta-de-fuba-com-espinafre.html>