

TORTA DE ABOBRINHA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 abobrinha grande
- 2 tomates médios
- 1 cebola pequena
- 3 ovos
- 8 colheres de (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela cortado em cubinhos
- 1 colher de (sobremesa) de queijo ralado
- 1 colher de (sobremesa) de fermento em pó
- 1 xícara de (chá) de leite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a abobrinha com ralador grosso, pique a cebola e o tomate (este sem as sementes).

Corte a mussarela em cubos pequenos e misture a farinha, o fermento, o queijo ralado e o sal.

Bata os ovos levemente e acrescente a abobrinha, tomate, cebola e o queijo mussarela.

Em seguida, acrescente aos poucos os ingredientes secos.

Ao final, acrescente o leite.

Em um forma média, untada, acrescente a mistura e leve ao forno preaquecido a 200º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24376-torta-de-abobrinha-simples.html>