

TORTA SALGADA ESPECIAL DA THÁ

INGREDIENTES

5 tomates picados com pele e semente
3 cebolas picadas
1 lata de seleta de legumes
cheiro-verde a gosto
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de trigo
2 colheres de sobremesa de fermento em pó
1 pote de requeijão de cheddar
queijo ralado a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte os tomates e cebolas picados, a seleta de legumes, o cheiro-verde, os ovos e o óleo.

Mexa bem e acrescente o trigo, o fermento em pó e sal a gosto e misture bem até formar uma massa.

Coloque o requeijão de cheddar junto à massa, misture bem e coloque em uma assadeira.

Espalhe o queijo ralado por cima a gosto.

Preaqueça o forno a 180° C durante aproximadamente 50 minutos.

Sirva quente ou frio e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24640-torta-salgada-especial-da-tha.html>