

ESPUMA DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 cheiro-verde picado (cebolinha)
- 1 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 4 colheres de queijo ralado
- 2 xícaras de trigo
- sal a gosto
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o tomate, a cebola, o cheiro-verde, o leite, o óleo, as gemas e o queijo ralado.

Bata as claras em neve e reserve.

Despeje o trigo até obter uma massa homogênea, adicione sal a gosto, as claras em neve e o fermento.

Leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25641-espuma-de-tomate.html>