

FRITADA DE FORNO DA TINA

INGREDIENTES

1 abobrinha ou 1 berinjela
2 tomates
1 cebola
1 alho
100 g presunto
6 ovos
100 g requeijão
2 colheres de sopa de farinha de trigo
tempero a gosto (salsa, cebolinha, orégano e manjeriço)
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Cortar a abobrinha ou a berinjela e pedacinhos.
Tirar as sementes do tomate e cortar em pedacinhos.
Cortar a cebola, o alho e o presunto em pedacinhos.
Numa tigela misturar os ovos, o requeijão e a farinha de trigo.
Juntar os temperos verdes, o sal e a pimenta.
Misturar todos os ingredientes.
Passar óleo numa forma refratária.
Despejar tudo na forma e assar no forno a 180°C por 30 minutos, com papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27445-fritada-de-forno-da-tina.html>