

# 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 manjericão)

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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