

TORTA DE CENOURA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1/2 kg de cenoura ralada
- 4 colheres de (sopa) de óleo
- 1 tablete de caldo de carne esfarelado
- 1 cebola grande cortada em rodelos
- 1 colher de cheiro-verde picado
- 1 colher de queijo ralado
- 4 ovos
- 1 pitada de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a cenoura ralada em uma tigela e reserve.

Refogue a cebola no óleo.

Junte o tablete de caldo de carne esfarelado, acrescente cheiro-verde e a pimenta.

Despeje a cenoura e mexa bem.

Coloque em um pirex untado, polvilhe com farinha de rosca e queijo ralado.

Em seguida, bata os ovos com uma pitada de sal e despeje sobre a cenoura.

Leve ao forno já quente, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28077-torta-de-cenoura-simples.html>