

# TORRADA COMPLETA

## INGREDIENTES

2 pães francês dormidos

50 g de mussarela

100 ml de leite

1 ovo

1 colher de sopa de cebola ralada

1/2 cenoura ralada

2 colheres de sopa de cogumelo em conserva fatiado

salsa fresca a gosto

gergelim (grão) a gosto

1 colher de sobremesa de manteiga

margarina para untar

## MODO DE PREPARO

Corte o pão em fatias (largura de dois dedos).

Num refratário untado com margarina, disponha as fatias de pão francês.

Em outra vasilha, misture a cebola, a cenoura raladas, a salsinha picada, o ovo e o leite.

Despeje sobre o pão no refratário.

Cubra com mussarela ralada.

Numa frigideira, refogue os cogumelos em fatia na manteiga.

Disponha os cogumelos refogados sobre a mussarela e salpique o gergelim.

Deixe assar por 20 minutos no forno baixo.

Que tal sentir na mesma mordida pão, queijo, tempero e legumes?

Curta a mistura de sabores, que você merece.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28689-torrada-completa.html>