

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>