

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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