

TORTA DE ABOBRINHA DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos inteiros
300 ml de leite desnatado
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de queijo ralado
margarina e farinha de trigo para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 1 abobrinha verde ralada
1 cebola descascada e picada ou ralada
2 dentes de alho amassadinhos
1 tomate maduro bem picadinho e sem semente
1/2 maço de cebolinha ou cheiro verde
50 g de bacon
100 g de linguiça calabresa picada
100 g de mussarela ralada
1 espiga de milho verde picada
sal a gosto
opcional (catupiry)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, frite o bacon, a linguiça calabresa, em seguida acrescente a carne moída, o alho, a cebola, o cheiro verde, o milho verde picado, o sal a gosto e deixe refogar.

Quando estiver tudo frito, desligue o fogo acrescente a abobrinha, o tomate e reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, a farinha de trigo, o queijo, depois acrescente o sal, o orégano e o fermento em pó.

Bata mais uns 15 segundos, só para misturar todos os ingredientes.

Em seguida, despeje a massa ao recheio reservado e coloque em um refratário untado, leve ao forno por, aproximadamente, 30 à 40 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28947-torta-de-abobrinha-da-cris.html>