

TORTA DE QUEIJO COM BATATA, ASPARGOS E VEGETAIS VARIADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: Azeitonas pretas

1 cenoura

Aspargos picados

2 batatas cozidas

Cebola roxa

Alho-poró

Tomates-cereja

Queijo branco

pimentas, sal e ervas para temperar

Parmesão e orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe (eu cortei bem pequenas e coloquei numa panela à vapor). Corte os demais alimentos.

Junte tudo e tempere ao seu gosto. Eu usei pimenta árabe, pimenta calabresa, pimenta-do-reino, sal e orégano.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, começando pelos líquidos: ovos, leite e azeite. Depois, acrescente a farinha aos poucos. Quando ficar homogêneo, coloque o fermento e misture com cuidado.

Coloque metade da massa numa forma retangular. Despeje o recheio já temperado por cima, distribuindo bem. Finalize com o resto da massa, polvilhando o parmesão e orégano.

Eu gosto de usar papel manteiga para forrar, pois isso me poupa de ter que gastar muito tempo lavando a forma depois, mas você pode despejar direto sem untar.

Deixe assar por uns 40 minutos em forno quente ou até que fique bem dourado.

Esta torta é boa para comer a qualquer hora e de qualquer jeito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33755-torta-de-queijo-com-batata-aspargos-e-vegetais-variados.html>