

TORTA DE LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de óleo de girassol

1 e 1/2 xícaras leite

100 g parmesão ralado

3 xícaras farinha branca ou integral

1 colher de café sal

1 colher de chá fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa óleo

1 colher de café de sal

1 pitada pimenta-do-reino

2 cenouras picadas em cubinhos

1 cebola picada em cubinhos

2 abobrinhas picadas em cubinhos

1 tomate picado em cubinhos

2 dentes de alho picados

200 g mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da massa na assadeira untada.

Despeje o recheio de forma que ele fique todo espalhado pela forma.

Cubra o recheio com mussarela, despeje a massa restante e polvilhe parmesão.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33962-torta-de-legumes-grelhados.html>