

TORTA DE ABOBRINHA VERDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos de leite

3 ovos

1/2 copo de óleo

cebola cortada a gosto

1 tablete de caldo de legume

15 colheres de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 abobrinha média ralada

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres de óleo

cebola ralada a gosto

cheiro verde a gosto

azeitonas verdes picada a gosto

100 g de queijo tipo mussarela ralado grosso

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a abobrinha com óleo, caldo de legumes, cebola ralada e o cheiro verde por aproximadamente cinco minutos.

No liquidificador bata os cinco primeiros ingredientes.

Coloque esta mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento e mexa devagar.

Em uma forma untada e enfarinhada coloque a metade da massa.

Em seguida despeje a abobrinha refogada, as azeitonas picadas e o queijo ralado.

Despeje o restante da massa e leve para assar em fogo moderado por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34804-torta-de-abobrinha-verde.html>