

TORTA RÁPIDA COM SOBRAS DE ARROZ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 tomates maduros

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

cheiro verde a gosto

OPÇÕES:

Opções: molho de Carne temperado a seu gosto

molho de frango

molho de sardinha

presunto com mussarela ou

somente legumes à seu critério

MODO DE PREPARO

Bata tudo, menos o fermento (pó royal), por uns cinco minutos no liquidificador.

Desligue, coloque o fermento e mexa com uma colher.

Coloque a massa em uma forma untada (deixe um pouco para cobrir).

Recheie com os legumes e o molho de carne, salpique queijo ou mussarela, coloque mais uma camada fina de massa e asse em forno a 200º C por uns 40 minutos ou até menos depende do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35618-torta-rapida-com-sobras-de-arroz.html>