TORTA DE ABOBRINHA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

2 abobrinhas raladas em ralo grosso

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho amassadinhos

4 ovos

1/2 maço de salsa picadinha

1/2 maço de cebolinha picadinha

2 colheres (sopa) bem cheias de aveia

sal a gosto

1/2 xícara de queijo parmesão e mais um pouco para cobertura

azeitonas e tiras de queijo para decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata bem as claras (em neve), coloque então as gemas e bata um pouco mais.

Com a batedeira desligada , acrescentar as abobrinhas raladas, cebola , alho, aveia, salsa, cebolinha , queijo parmesão e sal a gosto.

Misture bem e coloque numa forma untada com óleo.

Polvilhe com queijo parmesão e decore com tirinhas de queijo de sua preferência e rodelas de azeitonas.

Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36762-torta-de-abobrinha-do-lucio-cezar.html