

TORTA RÁPIDA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 envelope de tempero (sazón, arisco)

1 pitada de orégano

1 colher (sopa) de fermento em pó

150 g de presunto pitado

100 g de mussarela picada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata os ovos com os temperos, como uma omelete.

Acrescente a farinha e mexa bem, coloque por último o fermento.

Se preferir pode acrescentar 1 colher de leite para ficar um pouco mais mole.

Em uma frigideira média e alta, coloque 2 colheres de sopa de óleo.

Leve a frigideira ao fogo médio, coloque metade da massa na frigideira, espalhe com uma colher, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Coloque uma tampa em cima e abaixe o fogo.

Deixe por 3 minutos, virando a torta com auxílio de um prato.

Deixe por mais 3 minutos e corte a torta pela metade, para ver se está cozida por dentro.

Caso não esteja, deixe no fogo por mais alguns minutos.

Retire da frigideira, corte os pedaços e sirva com maionese e catchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/40540-torta-rapida-de-frigideira.html>