

# TORTA DE ABOBRINHA E MILHO COM CALABRESA

## INGREDIENTES

1 abobrinha italiana média ralada  
1 cebola média picada  
1 tomate sem pele picado  
1/2 lata de milho  
3 ovos  
200 g de calabresa picada  
100 g de bacon picado  
1/2 xícara (chá) de óleo de girassol  
1 e 1/2 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada  
3 colheres (sopa) de salsinha picada  
20 g de queijo parmesão ralado  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, coloque o bacon e deixe soltar a gordura  
Acrescente a cebola e deixe fritar um pouco  
Adicione a calabresa picada e deixe refogar  
Retire a panela do fogo e vá juntando os demais ingredientes  
Deixe o leite por último  
Dependendo da farinha, você poderá precisar ou não de mais de leite  
Prove para descobrir se necessita de sal e pimenta  
Unte um refratário médio e coloque a mistura  
Polvilhe o queijo parmesão ralado por cima  
Leve ao forno pré  
Deixe cozinhar por uns 35 minutos ou até que perfurando com um palito, este saia seco  
Sirva em seguida como acompanhamento

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4107-torta-de-abobrinha-e-milho-com-calabresa.html>