TORTA SALGADA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 abobrinhas grandes ralada em ralo grosso

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picadinha

1 xícara (chá) de cebolinha

1 pimentão picadinho

150 ml de leite

1 colher (sopa) farinha de trigo

220 g queijo prato

3 colheres (sopa) de queijo ralado

178 g de creme de queijo

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

200 g de banha vegetal

50 g de manteiga ou margarina

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o azeite em uma panela e refogue a cebola, o pimentão.

Acrescente a abobrinha, a cebolinha , o sal e a pimenta-do-reino.

Dissolva em um recipiente o creme de queijo e a farinha de trigo no leite e acrescente na panela.

Espere engrossar e coloque o queijo prato.

Mexa mais um pouco e reserve para que esfrie.

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes em uma vasilha.

Sove a massa ate que desgrude das mãos.

coloque dentro de saco plastico e leve na geladeira por 40 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de fundo falso cubra o fundo e as laterais com a massa.

Coloque o recheio já frio.

Cubra com o queijo parmesão e leve ao forno a 180°C por mais ou menos 40 minutos.

O tempo de cozimento vai depender do forno de cada um.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47444-torta-salgada-de-abobrinha.html