

TORTA DE PRESUNTO, QUEIJO E OVINHOS DE CODORNA

INGREDIENTES

3 ovos

3 tomates sem pele e sementes e cortados em cubinhos

10 azeitonas picadas e mais umas 4 para decorar

12 ovinhos de codorna cozidos e cortados ao meio

1 xícara de leite

1/2 xícara de queijo parmesão

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de azeite

1 lata de ervilha

1 lata de milho

150 g de queijo muçarela picadinho

150 g de presunto picadinho

1/2 xícara de salsa picadinha

1/2 xícara de cebolinha picadinha

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó (coloque por último, depois de ter misturado todos os ingredientes da torta)

Sal a gosto (coloquei 01 colher de sobremesa não muito cheia)

MODO DE PREPARO

Numa tigela bem grande e com uma colher de preferência também grande, misture todos os ingredientes, exceto os ovinhos de codorna cozidos e as azeitonas que serão usados para decorar a torta.

Coloque então em uma forma ou pirex untado e polvilhado com farinha de trigo.

Por cima, coloque os ovos de codorna cozidos , azeitonas e salpique queijo parmesão.

Leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos (esse tempo pode variar de acordo com o tipo de forno).

Decore ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48692-torta-de-presunto-queijo-e-ovinhos-de-codorna.html>