

TORTA DE LEGUMES RAPIDINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de cheiro verde picado
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 xícara de chá de tomate picado
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 ovos batidos
- 1 xícara de chá de azeite
- 1 lata de seleta de legumes ou ervilha com água
- 100 g de queijo parmesão ralado (aproximadamente 1 xícara)
- sal, pimenta e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes manualmente até ficar uma massa homogênea e consistente.

Untar uma forma (27 cm de diâmetro), com margarina e manteiga.

Pré-aquecer o forno a 220°C por 5 minutos.

Após o preaquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30 minutos (depende do seu forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48739-torta-de-legumes-rapidinha.html>