

# 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 aquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30 minutos (depende do seu forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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