

TORTINHA DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 batata grande ralada
- 1/2 cenoura ralada
- 1 xícara de repolho ralado
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 xícara de carne moída, peito de galinha desfiado ou linguiça triturada
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1/2 pimentão picado
- sal a gosto
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a carne moída, o tomate, a cebola, o pimentão, o sal e o caldo de carne e refogue bem.

Depois junte o repolho, a batata e a cenoura.

Bata os ovos em ponto de neve juntamente com o trigo.

Coloque um pouco desse ovo no fundo de uma frigideira e coloque o refogado, por cima desse refogado coloque o queijo ralado e por último o restante do ovo.

Leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50500-tortinha-de-legumes.html>