

TORRADAS INCREMENTADAS

INGREDIENTES

2 pães duros

2 ovos

1/2 xícara de leite

3 colheres de queijo parmesão

sal, pimenta, orégano e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

O pão deve estar duro, pode-se para isso, deixar no forno um pouco antes para endurecer.

Cortá-lo em fatias médias, não muito finas para que possam sustentar o líquido.

Reserve.

Em um recipiente mais fundo, bater os ovos com o leite, adicionar o parmesão e o orégano, e após os outros temperos, como se fosse fazer uma omelete.

Com um pegador, colocar delicadamente cada fatia do pão no líquido, dos dois lados, e ir colocando numa assadeira untada ou antiaderente.

Pode também salpicar um pouquinho mais de queijo nas torradas antes de levar ao forno, por mais ou menos 15 a 20 minutos (até estarem douradas e com o queijo mais tostadinho).

Pronto! Sirva com bebidas geladas ou quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50923-torradas-incrementadas.html>