TORTA DE QUEIJO COM MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 massa de torta congelada pré-fabricadas (tamanho normal, e não do profundo-prato)

1 ½ xícaras de queijo mussarela ralado

3 a 4 tomates de Roma

1 xícara de folhas de manjericão fresco (1 pacote de folhas de manjericão)

4 dentes de alho

½ xícara de maionese

1/4 xícara de queijo parmesão ralado

1/8 colher de chá de pimenta branca (pimenta preta também vai funcionar bem)

Folhas frescas de manjericão (opcional)

MODO DE PREPARO

Pré-asse a torta de acordo com as instruções da embalagem. Retire do forno. Polvilhe ½ xícara de queijo mussarela. Deixe esfriar.

Corte os tomates em fatias; seque em papel toalha. Arrume as fatias de tomate sobre o queijo derretido na torta assada. No Processador de alimentos, misture manjericão e alho; até ficar bem picado. Polvilhe sobre os tomates. Utilizar a mistura a gosto (cerca de ¾ da mistura).

Em uma tigela média, misture o queijo mussarela restante, maionese, queijo parmesão e pimenta. Coleque com uma colher essa mistura de queijo sobre a mistura de manjericão, espalhando uniformemente para cobrir toda a parte superior.

Asse em 180°C, em forno por 35 a 40 minutos ou até a parte superior ficar dourada e borbulhante.

Sirva morno. Se desejar, coloque mais folhas de manjericão picada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51370-torta-de-queijo-com-manjericao.html