TORTA DE LEGUMES COM MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

Metade de um repolho fatiado fino

100 g de vagem cortada não muito pequena

1 cenoura cortada não muito pequeno

1 lata de ervilha

150 g de couve flor em pedaços pequenos

1 lata de milho

200 g de requeijão light

1/2 cebola

4 dentes de alho

Massa folhada pronta

150 g de salmão em pedaços médios e pequenos

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho, coloque em uma panela com pouco óleo, deixe dar uma murchada na cebola e acrescente os legumes.

Coloque sal a gosto e o tempero que preferir, depois de refogado, acrescente o requeijão.

Coloque os legumes em um refratário de vidro e coloque os pedaço de salmão por cima, colocando nas pontas da travessa, depois em volta, e o que sobrar vai no meio da travessa, não é necessário cobrir toda a parte de cima com salmão.

Feito isso pegue a massa folhada pronta e cubra a torta, faça decoração se quiser, não precisa pincelar ovo na massa.

Leve ao forno aquecido a 200°C por 20 minutos e está pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52377-torta-de-legumes-com-massa-folhada.html