

TORTA DE LEGUMES COM QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) de fermento

2 xícaras (bem cheias) de farinha de trigo

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 tablete de caldo de galinha (pode substituir por sal)

Leite (colocar aos poucos até ficar com consistência de mingau grosso)

RECHEIO:

Recheio: 1 abobrinha (média) ralada

1 tomate picadinho

1 cebola picadinha

1 lata de ervilha e milho (aquelas que vem os dois juntos)

1 pimentão picadinho

200 g de mussarela picada em cubos

100 g de azeitona picada

azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e adicione o leite aos poucos. Reserve.

Junte todos os ingredientes do recheio em uma tigela e tempere com o azeite, o sal e a pimenta.

Junte a massa ao recheio e misture bem. Leve ao forno em assadeira untada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52821-torta-de-legumes-com-queijo.html>