

TORTA SALGADA PORTUGUESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 100 g de queijo parmesão ralado

200 g de presunto picado em cubos

1 lata de ervilha

1/2 cebola picada em cubos

3 ovos cozidos picados

1/2 xícara de bacon picado (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique todos os ingredientes do recheio e reserve.

Bata no liquidificador por 5 minutos os ovos, o leite e o óleo.

Acrescente a farinha de trigo, o caldo Knorr, o sal e o orégano e bata por mais 5 minutos.

Acrescente o fermento e o recheio e mexa com a colher.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno e asse por 30 minutos em 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54058-torta-salgada-portuguesa.html>