TORTA DE LEGUMES DA TATY

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

1 cenoura grande ralada

1 abóbora paulistinha média ralada

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 pacote de creme de cebola

2 tomates picados em cubinhos

1 cebola grande picada em cubinho

200 g de azeitonas picadas

1 copo (americano) de leite integral

1 dente de alho grande

4 xícaras de aveia em flocos

2 latas de sardinha amassadas ou picadas

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, os ovos, o creme de cebola, o dente de alho e as xícaras de aveia aos poucos até obter uma massa homogênea, não fica muito grossa

Em seguida, misture os ingredientes numa vasilha grande

Coloque em um refratário untado com manteiga e aveia em flocos

Coloque no forno pré aquecido à 180 graus e deixe assar por 40 minutos ou até dourar

A sardinha pode ser substituida por queijo e presunto ou calabresa e queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6706-torta-de-legumes-da-taty.html