

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 substituída 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>