TORTA DE ABÓBORA E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

4 xícaras de farinha de trigo com fermento

100 g de queijo parmesão ralado

2 envelopes de tempero pronto para arroz

1/2 colher (chá) de mistura de pimentas

1 colher (sopa) de orégano

1 kg de abóbora baiana cozida e cortada em pedaços pequenos

1 alho poró (só a parte branca)

1 cebola grande picada

1 pimentão verde picado

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o tempero pronto, a pimenta, o orégano, o queijo ralado

Em uma bacia coloque a cebola, a abóbora, o alho poró e o pimentão

Adicione a mistura do liquidificador e misture com uma colher de pau

Adicione a farinha de trigo com fermento e misture com a colher de pau

Se a massa ficar muito mole, adicione um pouco mais de farinha de trigo com fermento

Unte e enfarinhe uma forma retangular grande

Coloque a massa na forma

Coloque no forno preaquecido a 180

Deixe esfriar por 30 minutos e corte em cubinhos a torta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11772-torta-de-abobora-e-alho-poro.html