TORTA DE ABOBRINHA E MILHO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 abobrinha italiana média ralada

1 cebola média picada

1 tomate sem pele picado

1/2 lata de milho

3 ovos

200 g de calabresa picada

100 g de bacon picado

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

3 colheres (sopa) de salsinha picada

20 g de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, coloque o bacon e deixe soltar a gordura

Acrescente a cebola e deixe fritar um pouco

Adicione a calabresa picada e deixe refogar

Retire a panela do fogo e vá juntando os demais ingredientes

Deixe o leite por último

Dependendo da farinha, você poderá precisar ou não de mais de leite

Prove para descobrir se necessita de sal e pimenta

Unte um refratário médio e coloque a mistura

Polvilhe o queijo parmesão ralado por cima

Leve ao forno pré

Deixe cozinhar por uns 35 minutos ou até que perfurando com um palito, este saia seco

Sirva em seguida como acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4107-torta-de-abobrinha-e-milho-com-calabresa.html