

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

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