

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6706-torta-de-legumes-da-taty.html>