



Lanche Prático



Tempo de preparo:
20 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1 colher (sopa) de folhas de manjeriço

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de parmesão ralado

1 xícara (chá) de salsinha

1 e ½ xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo

Sal a gosto

3 ovos

RECHEIO

1 colher (chá) de orégano desidratado

100 g de presunto

100 g de muçarela

1 tomate
1 cebola

Modo de preparo

1. Comece picando os ingredientes: muçarela, presunto¹⁴, tomate, salsinha e cebola. Reserve-os separadamente.
2. Coloque os ovos, o manjericão, o leite, o óleo, o parmesão, o sal e a salsinha no liquidificador.
3. Bata tudo até ficar uma massa homogênea.
4. Em uma tigela misture a farinha de arroz e o fermento.
5. Depois despeje a mistura no liquidificador, batendo até incorporar.
6. Em seguida, despeje metade da massa em forma retangular de aproximadamente 21 x 30 cm.
7. Misture todos os ingredientes do recheio em uma tigela.
8. Distribua o recheio na forma sob a primeira camada de massa,
9. Despeje o restante da massa, fazendo a terceira camada para cobrir o recheio.
10. Leve para assar em forno médio preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até a massa ficar levemente dourada.
11. Quando retirar do forno, corte em pedaços médios e sirva quente ou morno.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br