Torta de abobrinha com farinha de arroz

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
45 minutos	6 porções	Tortas	Fácil

Ingredientes

1 ½ xícaras de Farinha de Arroz Solito Monsolí

- 1 colher de sopa de maisena
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de orégano

Para o recheio:

- 300g de abobrinha em cubos
- 1 cebola
- 1 tomate

- 2 dentes de alho
- 1 lata de milho verde
- 300g de requeijão cremoso

Modo de preparo

- Comece preparando esta receita de torta salgada com farinha de arroz (sem glúten) pela massa. Para isso coloque todos os ingredientes da massa no copo do liquidificador (com exceção do fermento) e bata muito bem, pulsando algumas vezes;
- Acrescente o fermento e bata mais um pouco, para misturar;
- Espalhe metade desta mistura em uma forma quadrada ou retangular, previamente untada e enfarinhada. Reserve;
- Pique a cebola e o alho e leve para refogar em fogo médio com um pouco de azeite até ficar dourado;
- Tempere a abobrinha com sal, pimenta e orégano e adicione-a ao preparado anterior junto com o tomate picado e o milho;
- Depois de cozido desligue o fogo, adicione o requeijão, misture e deixe esfriar
- Quando o recheio estiver frio ou morno, espalhe-o na forma e cubra com a restante massa;
- Polvilhe orégano e leve para assar no forno pré aquecido a 180ºC durante cerca de 40 minutos;

Veja mais receitas:
www.solito.com.br