Torta de legumes de liquidificador

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
45 minutos	12 porçõesAinda não sabe qual será o almoço de hoje? Pegue os legumes da geladeira, a Farinha de Arroz Solito e venha com a gente aprender a fazer essa deliciosa torta de legumes de liquidificador. É muito rápido e fácil de fazer!	Receitas Leves	Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí;

Massa:
3 ovos;
2 xícaras (chá) de leite;
½ xícara (chá) de óleo;
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado;

Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto;
1 colher (sopa) de fermento em pó;
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar;
Queijo parmesão ralado para polvilhar.

Recheio:
1 cenoura ralada;
1 lata de ervilhas escorridas;
1 tomate sem sementes picado;
1 lata de milho verde escorrido;
Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto.

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a farinha, o queijo, sal, pimenta e orégano a gosto até homogeneizar.

Adicione o fermento e misture com uma colher. Em uma vasilha, misture a cenoura, a ervilha, o tomate e o milho.

Tempere com sal, pimenta e orégano.

Despeje metade da massa em uma fôrma de 35 cm x 25 cm untada e enfarinhada.

Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com parmesão e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 35 minutos ou até dourar. Sirva.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br