

TORTA SALGADA DE CASCA DE ABÓBORA COM RECHEIO DE TALOS

Ingredientes

1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 xícara de chá de talo de couve e salsa
3 xícaras de chá de casca de abóbora
1/2 pacote de queijo ralado (50g)
1 copo de leite (250ml)
1 cenoura ralada
1/2 copo de óleo
1 cebola pequena
1 dente de alho
3 ovos
Sal a gosto



Modo de preparo

Recheio: refogar a cebola, o alho, os talos e a cenoura.

Massa: Colocar os ovos, a casca de abóbora, óleo, queijo ralado, leite e sal no liquidificador. Despejar a massa em uma vasilha e misturar o trigo, o recheio e o fermento em pó. Levar ao forno por 30 minutos em forma previamente untada com margarina, ou óleo ou farinha de trigo.