



Torta Vegetariana (apto celíacos)

Ingredientes:

Abobrinha

1 unidade

Cebola

1 unidade

Tomate

1 unidade

Berinjela

1 unidade

Queijo ralado

150 g.

Orégano

2 colheres (sopa).

Salsa picada

2 colheres (sopa).

Alfavaca

um punhado.

Ovos

4

Sal e pimenta do reino
a gosto

Procedimento:

Pelar a abobrinha, a cebola, o tomate e a berinjela. Cortar a abobrinha, as berinjelas, a cebola, o tomate e o brócoli em fatias de meio centímetro.
Bater na Olla MicroCheff com um garfo os ovos com o orégano, a salsa, a alfavaca picada o queijo ralado. Acrescentar os vegetais e misturar. Tampar e cozinhar na potência alta por 5 minutos.

