



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Torta de Agrião

Ingredientes:

4 xícaras de chá de agrião
4 fatias de pão, colocado de molho em 1/3 de xícara (chá) de leite
3 ovos
4 colheres (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de queijo ralado
4 colheres (café) de salsa
orégano a gosto
1 xícara de leite

Modo de preparo:

Em uma panela misture a farinha e as 2 colheres de azeite.
Junte o leite fervendo, mexendo bem. Reserve.
Pique bem o agrião, junte o pão e as gemas batidas, restante do azeite, o queijo ralado, a salsa, o orégano e o sal, as claras batidas em neve e o creme reservado.
Coloque tudo em forma untada e leve ao forno por 30 minutos para assar.