

## Ingredientes

6 fatias de pão de forma cortado no formato da forma utilizada

200 gramas abobrinhas

200 gramas de queijo Minas cortado em cubinhos (frescal)

200 gramas de tomates-cereja ou tomates assados temperados (confitados)

3 ovos (72 g cada)

300 ml de leite

3/4 de xícara das de chá de farinha de trigo

1 colher das de sopa de azeite

Sal a gosto

Noz-moscada ralada na hora a gosto

Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Cubinhos de peito de peru (opcional)

Forma média ou ramequins untados com azeite

## Modo de preparo

Corte as abobrinhas em fatias, leve ao fogo médio uma grelha com o azeite e grelhe as fatias de abobrinhas. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e deixe dourar dos dois lados.

Reserve.

Numa tigela, coloque os ovos, a farinha, o leite e tempere com o sal, pimenta e noz-moscada. Misture bem. (Pode ser utilizado o mixer ou liquidificador). Distribua as fatias de pão no fundo da forma untada com azeite, os tomates-cereja, os cubos de queijo, as fatias de abobrinha grelhada e cubra delicadamente com a mistura batida. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos até estufar e dourar.

Retire do forno e sirva a seguir.

Esta torta fica ótima servida com molho de azeitona verde e manjeriço, molho pesto ou molho de agrião e azeitonas pretas.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)