

Incrivelmente linda e também deliciosa essa Torta tipo omelete com borda recheada é um sucesso!

Uma dica: assistam ao vídeo do preparo desta receita e vejam qual tipo de descascador eu uso para laminar a abobrinha.

É super útil ter um descascador deste em sua cozinha... não sei se vocês lembram... mas tem muitas receitas que eu uso ele para fazer lâminas abobrinha para lasanha, canelone, ravióli...

Esta receita e mais 350 estão no Aplicativo da Cozinha FIT&FAT! Baixe grátis [AQUI!](#)



Vamos à receita?

TORTA TIPO OMELETE COM BORDA RECHEADA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 45 mins

Tempo Total: 1 hora 5 mins

Rendimento: 6-8 fatias

Ingredientes

- 1 abobrinha grande
- 2 xícaras de frango cozido, desfiado e temperado
- 6 ovos
- ½ cebola picada

Como faz?

1. Com um descascador de legumes, faça lâminas/fatias de abobrinha (de 20 a 25 unidades). Não descarte o meio que sobrar. Com um ralador, rale-o para usar no recheio.
2. Com as lâminas da abobrinha, faça rolinhos recheados com 1 xícara de frango cozido, desfiado e temperado.
3. Com os rolinhos recheados, contorne uma forma de torta e reserve.
4. Em um recipiente, misture os ovos com o meio da abobrinha ralado, adicione a cebola e também a outra xícara de frango cozido, desfiado e temperado.
5. Despeje a mistura do recheio no meio da forma com os rolinhos recheados.
6. Leve para assar em forno médio por 45 minutos ou até dourar.
7. Além de linda, fica uma delícia!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.