



## Torta flor de legumes



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

### MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Manteiga sem sal	10 colheres (sopa)	150 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Água	meia xícara (chá)	100 ml

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abobrinha italiana (fatiada no sentido do comprimento)	1 unidade grande	310 g
Berinjela (fatiada no sentido do comprimento)	1 unidade média	335 g
Cenoura (fatiada no sentido do comprimento)	2 unidades média	300 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Ovo	2 unidades	100 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha, a manteiga, o sal e a água, e misture até a massa ficar homogênea. Transfira para uma forma redonda de fundo removível (26 cm de diâmetro) e pressione cobrindo o fundo e a lateral. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira.
- 2.** Enquanto isso prepare o recheio: em uma GN grande, distribua a abobrinha, a berinjela e a cenoura, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 8 minutos, ou até murcharem. Retire do forno e deixe esfriar.
- 3.** Em uma panela média, coloque 150 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com filme-plástico e deixe esfriar.
- 4.** No copo do liquidificador, coloque o molho branco preparado previamente, os ovos, o queijo, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta. Bata por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Reserve.
- 5.** Montagem: preencha as laterais da torta com fatias de cenoura, berinjela e abobrinha, intercalando-as, de fora para dentro até fechar o centro da forma. Distribua o creme reservado, preenchendo todos os espaços entre as camadas de legumes.
- 6.** Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.