



TORTA DE PEIXE AO FORNO COM OVOS BATIDOS

INGREDIENTES

Alho - 3 dentes
Batata - ½ kg
Cebola - 2 unidades
Cenoura - 4 unidades
Orégano - a gosto
Ovo - 6 unidades
Peixe em filé - 1kg
Sal - o mínimo
Tempero Verde - a gosto
Tomate - 3 unidades

MODO DE FAZER

Coloque na forma uma camada de pescado temperado com alho e sal, uma camada de tomate em rodela, uma camada de cebola em rodela e por último uma camada de batata e cenouras cozidas.
Por fim, coloque os ovos batidos com tempero verde.
Leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos.

RENDIMENTO

15 porções

RECEITA ELABORADA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

**JANAINA B. PRADO e ZAIRA M. DA SILVEIRA DA
E.M.E.F. CIPRIANO PORTO ALEGRE**

**Equipe Técnica de Nutricionistas
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**