

TOSTAS COM CURGETE & PARMESÃO



INGREDIENTES

- 100 G DE CURGETES, LAVADAS E CORTADAS EM RODELAS
- 30 G DE PÃO MOLE, CORTADO
- 20 G DE PARMESÃO RALADO
- 160 ML DE LEITE
- 2 OVOS
- 2 CC DE PINHÕES, TOSTADOS
- SAL

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture o leite, os ovos e tempere com sal e pimenta.

3. Mergulhe o pão nessa preparação. Adicione os restantes ingredientes.

4. Divida a preparação pelas tacinhas.

5. Feche as tacinhas com as tampas.

6. Coloque-as na cuba. Adicione 200 ml de água.

7. Tempo de cozedura: 14 min.

8. Sirva quente ou frio, acompanhado com uma salada de alface.
