

TORTINHAS DE CEBOLA E PROVOLONE

INGREDIENTES

250 g de massa briséé/quebrada
2 colheres (sopa) de manteiga
250 g de cebola roxa
1 xícara de molho bechamel
1 ovo
1 gema
sal e pimenta
125 g de queijo provolone

MODO DE PREPARO

Estenda a massa briséé e forre formas de tortinhas, previamente untadas com manteiga.

Corte as cebolas em meias-luas grossas e leve-as ao fogo com 2 colheres (sopa) de manteiga e um pouco de água.

Tape o recipiente e cozinhe em fogo brando até a cebola ficar translúcida.

Retire do fogo, junte o molho bechamel, o ovo e a gema batidos.

Tempere com sal e pimenta, misture bem e recheie as tortinhas.

Leve ao forno preaquecido a 200°C, por cerca de 15 minutos.

Polvilhe o recheio com o queijo provolone esfarelado e leve de novo ao forno até derreter.

Sirva com tomate fatiado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23918-tortinhas-de-cebola-e-provolone.html>