TORTA CREMOSA DE CEBOLA E QUEIJO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

4 cebolas grandes cortadas em anéis finos

1 pote de 200 g de creme de ricota Président

2 ovos

6 colheres (sopa) bem cheias de goma de tapioca

1 colher (café) de fermento químico em pó

2 colheres de azeite

6 fatias de queijo mussarela Président

cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira ou panela grande, frite os anéis de cebolas no azeite até reduzir de volume, mexa para não queimar

Em uma tigela, coloque os ovos, o creme de ricota, a goma de tapioca e o sal

Em um refratário (25cm x 25cm de tamanho) coloque os anéis de cebola, arrume até ficar uniforme e, em seguida, coloque o creme reservado por cima

Coloque as fatias de mussarela por cima, leve em forno médio

A torta estará firme para corte, porém cremosa por dentro

Receita de Bruno Cid

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2917-torta-cremosa-de-cebola-e-queijo-sem-gluten.html