

TORTA DIVINA DE CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pote de margarina de 250 g
2 e 1/2 medida do pote de farinha de trigo
4 gemas
1 colher (chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de cebola em rodela finas
1 lata de creme de leite
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres (sopa) cheia de margarina
250 g presunto
1/2 copo de leite
1 colher (sopa) de maisena
1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amasse todos os ingredientes e abra num pirex grande, jogue por cima 1 pacote de queijo parmesão ralado.
Dar uma pré-assada na massa antes de colocar o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola na manteiga, coloque o caldo de galinha, o presunto cortado em quadradinhos, o leite com a maisena.

Cozinha um pouco.

Despeja o creme de leite, apaga o fogo e mistura o requeijão.

Levar para assar, até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29362-torta-divina-de-cebola.html>