

# TORTA DE CEBOLA E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 tablete de 100 g de margarina

1 pitada de sal

1 1/2 xícara de farinha de trigo

2 colher de sopa de azeite

3 cebolas cortadas em rodelas finas

3 ovos

Sal

1 copo de requeijão

3 colheres de sopa de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Desmanche bem a margarina, junte o sal e acrescente a farinha aos poucos, trabalhe a massa até não grudar nas mãos.

Cubra e deixe descansar por 15 minutos.

Para o recheio aqueça azeite e refogue a cebola sem deixar dourar.

Retire do fogo preaqueça o forno.

Abra a massa e forre com ela o fundo e as laterais de uma forma de tamanho médio,

recheie com o refogado de cebola bata os ovos com uma pitada de sal junte o requeijão e misture.

Despeje sobre a cebola e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno e asse por uns 30 minutos ou até dourar a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55639-torta-de-cebola-e-requejao.html>