

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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