

# TORTA DE CEBOLA E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 tablete de 100 g de margarina  
1 pitada de sal  
1 1/2 xicara 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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