

Torta de cebola

INGREDIENTES

- 350g de farinha de trigo
- 150g de margarina
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- 2 gemas
- 1 colher (café) de fermento em pó
- sal a gosto
- 1 gema para pincelar

RECHEIO:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 fatias de bacon
- 3 cebolas grandes picadas
- 2 batatas
- 1 pacote de creme de cebola
- 300g de mussarela
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
- 2 gemas
- 250ml de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

RECHEIO:

- Em uma panela derreta a manteiga e frite as fatias de bacon
- Junte as cebolas cortadas grosseiramente e aferventadas, as batatas raladas, temperos a gosto (orégano, pimenta), creme de cebola, leite e gemas levemente batidas
- Cozinhe por cerca de 2 minutos
- Acrescente a cebolinha verde, a mussarela e a farinha de trigo
- Cozinhe por cerca de 3 minutos e reserve

MASSA:

- Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), o requeijão, queijo, sal (opcional), fermento e as gemas
- Misture com as mãos (se necessário, utilize a farinha reservada)
- A seguir, sove sobre superfície lisa
- Deixe descansar por cerca de 10 minutos
- Sobre um saco plástico, abra a massa com auxílio do rolo

- Coloque em uma assadeira redonda (não precisa untar)
- Distribua o recheio
- Cubra com o restante da massa
- Pincele com a gema do ovo
- Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 a 25 minutos

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>