

# TORTA CREMOSA DE CEBOLA E QUEIJO SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES

4 cebolas grandes cortadas em anéis finos

1 pote de 200 g de creme de ricota Président

2 ovos

6 colheres (sopa) bem cheias de goma de tapioca

1 colher (café) de fermento químico em pó

2 colheres de azeite

6 fatias de queijo mussarela Président

cebolinha e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira ou panela grande, frite os anéis de cebolas no azeite até reduzir de volume, mexa para não queimar

Em uma tigela, coloque os ovos, o creme de ricota, a goma de tapioca e o sal

Em um refratário (25cm x 25cm de tamanho) coloque os anéis de cebola, arrume até ficar uniforme e, em seguida, coloque o creme reservado por cima

Coloque as fatias de mussarela por cima, leve em forno médio

A torta estará firme para corte, porém cremosa por dentro

Receita de Bruno Cid

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2917-torta-cremosa-de-cebola-e-queijo-sem-gluten.html>