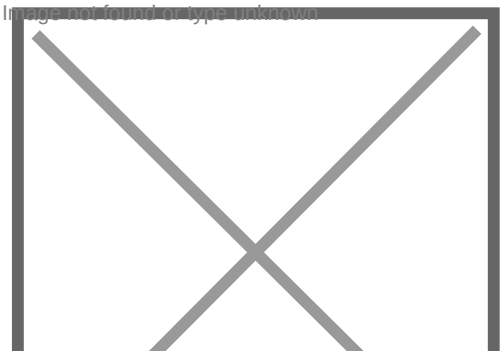

Torta de cebola

Rendimento
3 tortas de 10 porções cada

Tempo de preparo
01:35

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	Meia xicara (chá)	100 g
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	1,8 kg	1,8 kg
Ovo	12 unidades	600 g
Leite	6 xícaras (chá)	1,2 l
Creme de Cebola AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	4 xícaras e meia (chá)	450 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume

Manteiga sem sal	1 xícara e meia (chá)	300 g
Farinha de trigo	4 xícaras e meia (chá)	500 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água	10 colheres (sopa)	150 g

Modo de Preparo

1. Prepare o recheio: em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo para derreter. Junte a cebola e refogue por 40 minutos, ou até que fique dourada, mexendo ocasionalmente. Retire do fogo e espere esfriar. Acrescente o ovo, previamente batido com o leite, o Creme de Cebola Ajinomoto®, a muçarela, a pimenta-do-reino e o sal, e misture delicadamente. Reserve.

2. Enquanto isso, faça a massa: em um bowl grande, coloque a manteiga, a farinha de trigo e o sal, e misture. Junte a água, aos poucos, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com plástico-filme e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.

3. Montagem: com o auxílio de um rolo, abra a massa, deixando-a bem fina (0,2 cm de espessura). Forre o fundo e as laterais de três forma de aro removível (30 cm de diâmetro). Distribua o recheio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.