

Torta Salgada de Amêndoa

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 1/4 de pão duro
- 50 gramas de levedura de cerveja
- 3 cebolas grandes
- 30 gramas de gordura vegetal
- 2 colheres de café de sal
- 1 ramo de salça
- 3 colheres de café de manjericão, manjerona e segurelha
- 100 gramas de amêndoas moidas
- massa de tarte ou folhada

Preparação

Por o pão de molho em água morna durante 15 minutos.

Espremer e esfarelar o pão.

Picar finamente a cebola e juntar todos os ingredientes.

Estender a massa de torta para cobrir a forma e deitar (colocar) nela o preparado.

Cobrir a massa com o resto da massa de torta, fechando bem.

Levar ao forno durante 40 minutos.

Está pronto !