



## RECEITAS

### ☞ **Torta de presunto e queijo Gruyère** *Tarte au jambon et Gruyère*

#### INGREDIENTES DO MOLHO BÉCHAMEL:

- ◆ 250 g de leite
- ◆ 35 g de roux
- ◆ sal e pimenta a gosto

#### INGREDIENTES PARA TORTA:

- ◆ 200 g de massa
- ◆ 200 g de presunto cozido fatiado
- ◆ 200 g de molho Béchamel
- ◆ 100 g de queijo Gruyère ralado

#### MODO DE FAZER:

Ferva o leite e misture o roux até dar consistência.  
Tempere a gosto e reserve.

Estique a massa folhada até 2,5 mm de espessura e faça uma marca com auxílio de um aro de 18 cm. Por cima da massa e no interior dessa marca sobreponha alternadamente 3 camadas de presunto, 3 de queijo Gruyère e 2 de molho Béchamel. Cubra com a massa

folhada, corte, decore e ponha a torta para assar no forno a 180° C, por 1 hora. Sirva quente.

---

