

CREME QUENTE DE CEBOLAS

INGREDIENTES

300 g de cream cheese original Philadelphia

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) de maionese

1 pimenta malagueta picada sem sementes

1 dente de alho em pasta

2 cebolas roxas em fatias bem finas

100 g de mussarela ralada

2 colheres (sopa) de azeite

tomilho e orégano a gosto

pimenta branca a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro refogue as cebolas, o alho e a pimenta no azeite

Acrescente tomilho, orégano e pimenta branca a gosto

Cubra com a mussarela restante e leve para gratinar ao forno por aproximadamente 15 minutos

Sugestão para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/198-creme-quente-de-cebolas.html>