

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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