CEBOLAS ASSADAS COM RECHEIO DE HOMUS DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

6 cebolas

300 gramas de homus de grão-de-bico já temperado

azeite de oliva a gosto

orégano a gosto

páprica a gosto

açafrão da terra a gosto

pimenta-do-reino moída a gosto

manjerona a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a casca das cebolas e lave-as e após esse procedimento.

Tire o miolo delas, deixando o interior das cebolas ocas.

Recheie as cebolas com o homus de grão de bico já temperado e envolva as cebolas com o resto do homus, de forma como se elas fossem empanadas.

Em uma forma untada com azeite de oliva, coloque as cebolas uma ao lado da outra.

Logo após, jogue delicadamente os temperos conforme desejar.

Leve ao forno a 180° e deixe assar por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13883-cebolas-assadas-com-recheio-de-homus-de-grao-de-bico.html