

# CEBOLA RECHEADA

## INGREDIENTES

3 cebolas médias

carne moída de primeira, sem gordura e temperada

bacon em tiras

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne e reserve.

Faça um corte na lateral da cebola e retire a parte de dentro, deixando apenas 3 camadas.

Recheie as cebolas com a carne crua já temperada.

Encape a cebola com o bacon e prenda com palitinho, se necessário.

Leve ao forno preaquecido a 200º C em uma forma untada com azeite.

Deixe por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18065-cebola-recheada.html>