

PATÊ DE CEBOLA IN NATURA

INGREDIENTES

3 cebolas pequenas

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de maionese

200 g de queijo tipo requeijão (peça) ou 1 copo de requeijão cremoso

sal, salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e separe 1/3 e reserve.

Bata no liquidificador o restante da cebola, o creme de leite e a maionese.

Adicione o sal e tempero verde a gosto e bata.

Corte o queijo apenas para facilitar e bata junto ao creme do liquidificador.

Por último, misture com uma colher o restante da cebola picada para que fique alguns pedacinhos misturados ao creme.

Coloque em refratário e conserve em geladeira, até o momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26076-pate-de-cebola-in-natura.html>