

PETISCO PALITO DE CEBOLA

INGREDIENTES

3 cebolas

1 copo de requeijão cheio de óleo

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino a gosto

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em 4 pedaços, coloque tudo no liquidificador e bata até virar um creme.

Despeja tudo numa tigela e acrescente a farinha de trigo, até desgrudar a massa das mãos.

Assim que desgrudar comece a enrolar como se fosse nhoque.

Depois de enrolar, cortar em pedaços.

Depois de cortado, leve ao forno para assar, até dourar.

Lembrando de untar a forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28733-petisco-palito-de-cebola.html>