

# BRUSCHETTA DE MAIONESE E CEBOLA

## INGREDIENTES

300 g de cebola picada

50 g de Óleo primor

1 folha de louro

100 g de Maionese primor

6 fatias finas de pão italiano

cebolinha a gosto para decorar o prato

## MODO DE PREPARO

Pique as cebolas em cubos bem pequenos. Leve uma panela ao fogo e aqueça o Óleo Primor.

Coloque a cebola e a folha de louro.

Refogue até que a cebola fique bem murcha e deixe amornar.

Misture em uma tigela a cebola refogada e a maionese primor.

Passa sobre as fatias de pão italiano e leve ao forno preaquecido em temperatura alta até que doure as bordas. Retire do forno, decore com cebolinha e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33792-bruschetta-de-maionese-e-cebola.html>