

CEBOLAS RECHEADAS COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

6 cebolas grandes
100 g de queijo parmesão ralado
1 linguiça calabresa picada
1 gema
1 xícara (chá) de leite/requeijão/creme de leite
1 colher (café) de noz-moscada moída
cebolinha a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Pegue as cebolas e descasque.

Tire o miolo e as reserve.

Numa frigideira doure e/ou refogue os miolos de cebolas junto com a linguiça calabresa picada.

Depois de refogados misture o queijo ralado e o requeijão e deixe ficar uma pasta tipo patê bem consistente.

Passe azeite na parte de fora da cebola e coloque o recheio dentro das cebolas.

Coloque por cima a cebolinha e se quiser mais queijo ralado para polvilhar.

Unte a assadeira e deixe no forno por meia hora ou até 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34564-cebolas-recheadas-com-linguica-calabresa.html>