FRITADA DE CEBOLA ROXA E QUEIJO PROVOLONE

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

150 g de cebola roxa fatiada

Sal e pimenta a gosto

3 colheres (sopa) de vinho branco

4 ovos

100 g de queijo provolone cortado em cubos

2 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola. Tempere com o sal e a pimenta, acrescente o vinho e espere evaporar. Deixe esfriar. Bata os ovos, junte o provolone, o leite e o parmesão.

Misture com a cebola e despeje em uma frigideira antiaderente untada com um pouco de margarina. Tampe e deixe cozinhar cem fogo brando. Vire e doure do outro lado.

Dica: para ficar com sabor mais leve, substitua o provolone por mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44103-fritada-de-cebola-roxa-e-queijo-provolone.html