DIP DE CEBOLA ASSADA E BACON

INGREDIENTES

3 cebolas médias sem cascas

150 g de bacon picadinho

2 colheres de chá de azeite

3 colheres de sopa de maionese

150 g de creme de leite (sempre uso um potinho de 200g)

1 colher de chá de molho inglês

1 colher chá de mostarda dijon ou mostarda comum

2 colheres de sopa de cebolinha picada

Sal e pimenta preta moída ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em formato de X, tempere-as com sal e azeite e leve-as ao forno (temperatura média) por 40 minutos ou até que fiquem bem assadas. A cebola deve ficar bem transparente, sem crocância.

Enquanto a cebola assa, frite o bacon até ficar bem crocante. Reserve.

Depois da cebola assada, espere esfriar para picar bem pequenininho.

Se você tiver um Mix, pode usá-lo só para deixar uns pedaços pequenos. Não faça uma papa com a cebola.

Agora misture todos os ingredientes, prove acerte o sal.

Uso esse Dip em torradinhas, pães, batatinhas, saladas, pão de queijo.

Uma delícia.

E o que sobra, guardo na geladeira um uma vasilhinha bem tampada para aproveitar no outro dia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44712-dip-de-cebola-assada-e-bacon.html