VULCÃO DE CEBOLA

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de água

6 cebolas descascadas

200 g de peito de frango cozido

3 colheres de iogurte desnatado

1 xícara de chá de salsa picada

1 cenoura ralada

½ xícara de chá de cebola picada (miolo das cebolas)

noz-moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela,coloque a água e o sal.

Quando ferver, junte as cebolas e cozinhe por 25 minutos. Escorra a água,deixe amornar e retire os miolos da cebola.Pique ,coloque numa tigela e reserve.

Cozinhe o frango com todos os temperos a gosto. Desfie ou processe a carne. Misture os demais ingredientes, inclusive a cebola reservada.

Coloque dentro das cebolas e sirva.

Se desejar salpique quijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50678-vulcao-de-cebola.html