CEBOLAS RECHEADAS COM FEIJÃO

INGREDIENTES

4 cebolas grandes

1/2 xícara de arroz cozido

1/2 xícara de arroz de feijão preto cozido

1/4 de xícara de tomates secos hidratados

1/4 de xícara de amêndoas picadas

1/2 colher de chá de pimenta vermelha em pó

1/2 colher de chá de cominho

1 pitada de pimenta do reino

1/4 de xícara de coentro picado

1/2 de xícara de vinho tinto

1/2 de xícara de caldo de legumes (agua em que cozeste legumes)

pão ralado

MODO DE PREPARO

Descasca as cebolas, corta o topo e retira o miolo, deixando-as com uma espessura de mais ou menos 1 cm.

Cozinha a cebola no vapor rapidamente para que não perca a consistência. Pica o restante da cebola que retiraste do centro e reserva para o recheio.

Preaqueça o forno a 375°(médio). Numa panela mistura cebola picada, arroz, feijão, tomates, amêndoas e os temperos. Recheie as cebolas e polvilha o topo com pão ralado.

Coloca numa assadeira untada e rega com vinho e caldo de legumes. Assa cerca de 30 a 35 minutos. Sirva com salada e torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51625-cebolas-recheadas-com-feijao.html