

CEBOLA FATIADA EM CONSERVA

INGREDIENTES

2 cebolas grandes (200 g) cortadas em fatias finas

3/4 de xícara (chá) de vinagre

1 e 1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sobremesa) de sal

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola numa vasilha e despeje água até cobri-las.

Tampe e leve à geladeira por 1 hora, trocando a água a cada 20 minutos (esse processo é muito importante para tirar o gosto forte, que a cebola tem).

Leve uma panela ao fogo com a água, o vinagre, o açúcar e o sal.

Mexa e deixe ferver.

Apague o fogo e deixe esfriar.

Coloque a cebola numa peneira para escorrer bem a água.

Esterilize um recipiente de vidro e coloque a fatias de cebola.

Despeje a calda de vinagre e junte o orégano.

Mexa e tampe.

Leve à geladeira.

Sirva depois de 2 dias para tomar gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17377-cebola-fatiada-em-conserva.html>