

CREME DE CEBOLA AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 fio de azeite
- 1 cebola média roxa
- 1 colher (sopa) de vinagre (vinho branco, maçã ou qualquer incolor)
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de maionese
- 1 pitada de açúcar mascavo, sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em rodela médias e frite com manteiga e 1 fio de azeite e 1 pitada de açúcar mascavo até que fique bem dourada e caramelizada, pingue água sempre que achar necessário.

No processador bata a cebola caramelizada, vinagre, mel, mostarda, maionese, sal e pimenta até que fique um creme homogêneo e cremoso.

Está pronto! Ótima dica para churrasco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18531-creme-de-cebola-agridoce.html>