

CREME DE CEBOLA AGRIDOCES

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 rodelas 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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