

# LANCHE COM CEBOLA CARAMELADA

## INGREDIENTES

1 sardinha em lata  
2 cebolas  
1 colher (sopa) de açúcar  
3 colher de vinagre balsâmico  
salsinha  
cebolinha  
1 tomate  
2 pães francês  
maionese de atum  
batata palha  
1 colher generosa de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira larga, coloque a manteiga e, quando começar derreter, coloque as cebolas cortadas em rodela finas.

Vá mexendo, acrescente o vinagre, o açúcar e vá mexendo até dourar, mas não deixe queimar.

Quando o vinagre tiver evaporado, acrescente a sardinha sem óleo, o tomate picado, a salsinha, a cebolinha e desligue.

Retire o miolo dos pães e monte o lanche.

Passe maionese no pão, coloque este recheio e enfeite com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24691-lanche-com-cebola-caramelada.html>