

VINAGRETE DE CEBOLA (SEM BAFO)

INGREDIENTES

1/2 cebola cortada em tiras
1/4 de xícara de vinagre branco
1 colher de sopa rasa de açúcar
1 colher de chá de sal
1 pitada de cominho
1 pitada de orégano
azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola na vertical e depois fatie na horizontal para que as fatias fiquem bem fininhas.

Jogue as tiras em uma panela com água fervendo, por 1 minuto.

A seguir coloque-as em um pote com água e gelo por 1 minuto.

Essa etapa é o branqueamento, retira toda a acidez e deixa a cebola crocante e impede que a cebola deixe aquele hálito desagradável.

Coloque-as em um recipiente e adicione o restante dos ingredientes, mexendo bem para que o açúcar e sal se dissolvam.

Guarde tampado em geladeira, até a hora de servir.

Fica uma delícia!

Não deixa mau hálito desagradável depois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27712-vinagrete-de-cebola-sem-bafo.html>