

# CEBOLA GAMBÁ

## INGREDIENTES

20 cabeças de cebola branca

6 cabeças de cebola roxa

alhos picados a gosto

sal a gosto

mel

alfavaca

rúcula

## MODO DE PREPARO

Rale as cebolas roxas e reserve. Corte as cebolas brancas em cubos e doure por 15 minutos no alho com mel até cristalizar e perder o ardor. Acrescente os temperos e 400 ml de água fresca e filtrada. Deixe na pressão por 25 minutos. Coloque salsa e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38219-cebola-gamba.html>