

VINAGRETE DE CEBOLA ESPECIAL PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

3 cebolas grandes, cortadas em rodela médias

3 colheres de sopa de orégano

1/2 copo de vinagre de álcool

1 colher de sopa de sal (ou a gosto)

Ajinomoto

1 sazón verde (salada)

MODO DE PREPARO

Após cortar a cebola, lave bem e leve ao micro-ondas de minuto a minuto, para acompanhar o cozimento.

Não deve amolecer, apenas "levar um susto".

Deixando a cebola al dente, coloque água fria e gelo para dar choque térmico. Escorra e adicione os temperos e o vinagre.

Leve para gelar.

Pode deixar até 15 dias na geladeira, o sabor acentua e é um excelente molho simples, fácil de fazer e que faz muito sucesso todas as vezes que faço em casa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56154-vinagrete-de-cebola-especial-para-churrasco.html>