

Geléia de cebola



clique para ampliar

Olá, hoje a receita é de uma geléia despretensiosa mas deliciosa para uma entradinha. Peguei no site Dedo de Moça. Servi com pão bem quentinho e manteiga trufada! Simples e delicioso.

Ingredientes:

- 2 cebolas cortadinhas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.

Pronto... sugiro também que sirva com gorgonzola... combina muito bem

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$