

CHUTNEY DE CEBOLA ROXA



INGREDIENTES

- 40 ML AZEITE
- 500G CEBOLA ROXA
- 200G AÇÚCAR AMARELO OU MASCAVADO CLARO
- 1 COLHER (CHÁ) AÇÚCAR
- 200 ML VINAGRE VINHO TINTO

CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

2. Colocar o azeite e a cebola e programar velocidade 3, 130° por 20 minutos.

3. Adicione o açúcar, o sal e o vinagre. Mexer com a espátula.

4. Programar velocidade 3, 120° por 25 minutos.

5. Colocar em frascos esterilizados (=fervidos por 15 minutos) ainda quentes. Fechar e virar ao contrário até arrefecer.

6. Adaptado da Bimby
