

## Cebolas vermelhas em conserva

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

### Ingredientes:

- 2 cebolas vermelhas
- 1 xícara de vinagre branco destilado
- 1/3 xícara de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal

### Procedimento:

- Corte as cebolas ao meio e depois corte cada metade mantendo a parte da raiz unida.
- Finamente corte as cebolas (você quer 1/4 círculos) e coloque em uma tigela.
- Coloque vinagre branco, açúcar e 1/4 colher de chá de sal em uma panela pequena.
- Cozinhe mexendo até dissolver o açúcar.
- Despeje a mistura de vinagre quente sobre as cebolas e cubra deixando um espaço para escapar o vapor. Deixe as cebolas esfriarem completamente, cerca de 30 minutos.
- Escorra as cebolas em um coador e descarte a mistura de vinagre.
- Você pode colocá-la na geladeira para uso posterior, mas deve estar à temperatura ambiente para servir.