Geleia de cebola roxa com vinho

Geleia de cebola roxa com vinho – ter um potinho disso na geladeira é um coringa mara pra vários preparos e horas. No pão, nos queijos, ao lado de uma carne... a doçura natural da cebola vira aqui uma geleia de sabor pleno que tem meu amor pra sempre.

Ingredientes:

4 cebolas roxas médias
1 xícara de chá de vinho tinto
1 xícara de chá de açúcar cristal ou comum
Suco de meio limão
1 pitada de canela em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
Sal e pimenta à gosto
3 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo:

Corte a cebola em lâminas finas meia lua. Em uma panela em fogo médio coloque o azeite e refogue as cebolas com 1 pitada de sal até estarem macias. Junte o vinho, depois o açúcar e misture. Coloque todos os outros ingredientes, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 25 min, mexendo de vez em quando. No final ainda é preciso ter um pouco de liquido (que vai engrossar depois que a geleia esfriar na geladeira). Confira o sal e ajuste sabores para que fiquem ao seu gosto. Coloque em um pote, deixe esfriar em temperatura ambiente e depois deixe na geladeira por pelo menos 2 horas. Dura uns 20 dias refrigerado.

Para bruschettas, sanduiches, acompanhar carnes (principalmente de

porco), num simples pãozinho, finalizar risotos... se joga na criatividade e sinta a versatilidade dessa geleinha, meninxs.