



Queijo quente com cebola caramelizada

Tempo de Preparo:

Rende:

🕒 00:30

🍽️ 3 Porções

Ingredientes

Cebola caramelizada:

- 2 cebolas grandes (400 g)
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez (20 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (15 g)
- 3 colheres (sopa) de vinagre (35 ml)

Queijo quente:

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez (40 g)
- 6 fatias de pão preto
- 150 g de Queijo Prato Tirolez em fatias finas

Modo de Preparo

Cebola caramelizada: corte as cebolas ao meio e depois em rodela de cerca de 1 cm.

Em uma frigideira antiaderente, aqueça a Manteiga Com Sal Tirolez e doure as cebolas em fogo baixo por 5 minutos ou até que estejam ligeiramente douradas.

Acrescente $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de água (50 ml) e deixe cozinhar até adquirir coloração marrom clara.

Dissolva o açúcar no vinagre e acrescente as cebolas.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da frigideira. Reserve.

Faça o queijo quente: passe camadas finas de manteiga nos dois lados das fatias de pão e unte uma frigideira antiaderente com o restante da manteiga aquecida em fogo brando.

Doure ligeiramente os dois lados dos pães.

Distribua o queijo fatiado em 3 fatias de pão, divida a cebola caramelizada entre elas, cubra com as 3 fatias de pão restantes e aqueça em fogo baixo para derreter o Queijo Prato Tirolez.

Corte em triângulos e sirva-os ainda quente.