

Número	18	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	<b>CEBOLAS ESTUFADAS</b>				

## Cebolas estufadas

### Ingredientes:

- Cebolas pequenas q.b.
- Manteiga 1 colher de sopa
- Torrão de açúcar 1
- Caldo q.b.

### Modo de preparação:

Tomam-se cebolas pequenas de igual tamanho, tiram-se as raízes e os ramos e tira-se não só a pele de fora como a camisa que segue. Põe-se ao lume uma caçarola com uma colher de manteiga; quando a manteiga estiver derretida, deita-se-lhe um torrão de açúcar e depois as cebolas.

Deixam-se alourar e mexem-se bastantes vezes. Quando apresentarem uma bonita cor, acrescenta-se-lhes um copo de caldo e deixa-se reduzir o molho, humedecendo repetidas vezes as cebolas. É preciso que o fogo seja muito vivo para que o molho reduza depressa; senão as cebolas transformam-se em puré.