

TANTA GENTE COLOCANDO CEBOLA NO FREEZER E VOCÊ NÃO SABE O PORQUÊ DISSO

INGREDIENTES

<h2>A cebola, é um ingrediente universal da culinária, demonstra mais uma vez sua versatilidade ao abraçar uma tendência culinária surpreendente: o congelamento.</h2>

<h2>Evitar o drama das lágrimas no preparo</h2>

Quem nunca se deparou com olhos ardendo e lágrimas indesejadas ao cortar cebolas? O responsável por esse desconforto é o ácido sulfúrico, um gás liberado durante o corte que irrita os olhos e provoca o choro involuntário. A solução é mais simples do que se imagina: o congelamento.

Ao colocar as cebolas no congelador por aproximadamente 15 minutos antes de cortá-las, é possível evitar esse problema. O frio desencoraja a liberação do gás irritante, permitindo que as corte as sem lágrimas, sem drama e sem comprometer o sabor.

<h2>Preservando qualidade e aroma</h2>

Além de proteger os olhos das emoções descontroladas, o congelamento das cebolas oferece uma série de vantagens. A qualidade e o aroma desses bulbos aromáticos são preservados por mais tempo, graças a um processo que envolve um choque térmico antes do congelamento.

Ao mergulhar as cebolas em água fervente sem sal por dois minutos e secá-las completamente, você garante que elas permaneçam com a textura desejada e sem odores indesejados no congelador.

Dessa forma, é possível armazenar as cebolas em sacos de congelamento, isolando seus aromas e sabores, mantendo-as prontas para dar vida às suas criações culinárias.

<h3>Economize tempo e tenha sempre ingredientes frescos</h3>

Não se trata apenas de preservar a qualidade, mas também de economizar tempo e dinheiro. Congelar cebolas permite comprar em grandes quantidades durante promoções ou épocas de colheita, garantindo um suprimento constante e fresco desses ingredientes essenciais.

A praticidade se estende ainda mais: pique as cebolas antes de congelá-las, separe-as em porções individuais e nunca mais se preocupe em descongelar mais do que o necessário. Basta pegar a porção desejada e levá-la diretamente à panela, tornando a preparação das refeições uma tarefa simples e eficiente.

O congelamento de cebolas oferece uma nova perspectiva sobre como aproveitar esse alimento nutritivo e aromático. Além de proporcionar conveniência e praticidade na cozinha, essa técnica prova que até mesmo os ingredientes mais familiares podem surpreender e inovar, enriquecendo nossa relação com a culinária.

<h2>Veja como fazer o congelamento de cebolas</h2>

<h2>Veja como fazer o congelamento de cebolas</h2>

Ingredientes:

```
<ul>
<li>Cebolas</li>
</ul>
```

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas com um picador ou um processador de alimentos.

Distribua as cebolas picadas por pequenos sacos ou recipientes.

Coloque os sacos ou recipientes num saco de congelação ziplock do tamanho de um galão ou utilize frascos de pedreiro ou sacos reutilizáveis, se disponíveis.

Feche bem o saco de congelação para evitar odores e queimaduras do congelador.

Etiquetar o saco com a data para facilitar a consulta.

Guardar o saco no congelador.

Sempre que precisar de cebolas picadas para cozinhar, retire uma porção do congelador e utilize-as diretamente na frigideira, uma vez que cozinham bem mesmo quando estão congeladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16858-tanta-gente-colocando-cebola-no-freezer-e-voce-nao-sabe-o-porque-disso.html>