

FIQUEI SURPRESA AO DESCOBRIR POR QUE MINHA AVÓ FRANCESA SEMPRE COLOCA UM CRAVO NA CEBOLA!

INGREDIENTES

Na verdade, os “cravos” são botões de cravo-da-índia, que são inseridos na cebola sem casca. A versão tradicional utiliza de 5 a 6 cravos, liberando um aroma delicado e levemente picante.

Essa cebola é usada não apenas em caldos, mas também na hora de fritar ou refogar pratos. Por exemplo, pode ser colocada na frigideira com carne, misturada a legumes ou até acompanhando um rolo de carne na assadeira.

O cravo funciona como um intensificador natural de sabores, elevando as notas predominantes do prato.

Esse truque tem conquistado chefs ao redor do mundo, que descobriram que, com o cravo, até as receitas mais simples se tornam sofisticadas e complexas em aroma.

Experimente adicionar uma cebola cravada em sopas, goulash ou ensopados – e veja como um prato comum pode ganhar uma nova profundidade.

Usar essa especiaria não é apenas uma tradição culinária, mas uma maneira de explorar novos sabores e aromas de maneira inesperada.

MODO DE PREPARO

....

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17211-fiquei-surpresa-ao-descobrir-por-que-minha-avo-francesa-sempre-coloca-um-cravo-na-cebola.html>