



PASTA DE CEBOLA CARAMELIZADA COM CERVEJA - PANELINHA

Hoje é dia de amigos e cerveja? Então pode separar um gole que vai sair uma pasta imbatível! Fica bom com torradinha e até mesmo no pão.

 30 minutos 6 porções

INGREDIENTES

- 2 unidades grandes de cebola (300 g)
- 300 gramas de cream Cheese Caseiro
- 300 g de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/3 de xícara (chá) de cerveja
- 1 pitada de açúcar
- pimenta-de-caiena a gosto
- sal a gosto

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Retire o cream cheese da geladeira e deixe em temperatura ambiente enquanto prepara os outros ingredientes. Descasque e corte as cebolas em meias-luas finas.
- 2º Leve uma frigideira grande com a manteiga ao fogo médio. Quando derreter, junte as cebolas, tempere com uma pitada de sal e de açúcar e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até ficar bem dourada - isso leva cerca de 30 minutos, não aumente o fogo pois a cebola vai queimar em vez de caramelizar.
- 3º Regue com a cerveja e deixe cozinhar por 2 minutos, mexendo de vez em quando, até a cebola absorver o líquido. Tempere com a pimenta-de-caiena e misture bem. Reserve 1 colher (sopa) da cebola caramelizada para a decoração.
- 4º Numa tigela, misture o cream cheese com a cebola caramelizada e ajuste o sal. Decore com a cebola caramelizada e deixe esfriar antes de servir
- 5º Numa tigela, misture o cream cheese com a cebola caramelizada e ajuste o sal. Decore com a cebola caramelizada e deixe esfriar antes de servir

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (165 g)	% DDR
ENERGIA	143 kcal	236 kcal	12 %
CARBOIDRATOS	6 g	10 g	3 %
PROTEÍNA	2 g	3 g	3 %
GORDURA	13 g	21 g	38 %
GORDURAS SATURADAS	7 g	11 g	51 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	1 g	4 %
SÓDIO	471 mg	777 mg	32 %