

MORCELA COM MAÇÃ E CEBOLA CARMELIZADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- 1 morcela de assar
- 1 cebola doce cortada em tiras
- 3 maçãs reinetas cortadas em cubinhos e regadas com sumo de ½ limão
- 40g de manteiga
- 4 colheres de chá de açúcar mascavado



Tempo de preparação: 20 minutos

Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/morce-la-maca-cebola-carmelizada-38478/>

PREPARAÇÃO

1. Leve a morcela a assar no forno pré-aquecidos nos 170º durante 15 minutos.
 2. Entretanto, numa frigideira, leve ao lume metade da manteiga e 2 colheres de chá de açúcar mascavado. Mexa e deixe aquecer um pouco. Adicione as maçãs e envolva bem. Tape e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 5 minutos até que a maçã comece a desfazer-se. Quando a maçã estiver cozida, mexa bem até que fique puré e retire.
 3. Entretanto, noutra frigideira, leve ao lume a restante manteiga e 2 colheres de chá de açúcar mascavado. Deixe aquecer e adicione a cebola. Mexa bem e deixe refogar em lume médio até que a cebola comece a ficar com aspecto caramelizado. Depois da cebola caramelizada, retire.
 4. Passado os 15 minutos, retire a morcela do forno e deixe arrefecer um pouco. Sirva a morcela cortada em rodela com o puré de maçã e a cebola caramelizada. Se quiser, pode acompanhar esta entrada com pão. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!