

# SOPA GRATINADA

## INGREDIENTES

1kg de cebolas  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
sal  
pimenta  
noz-moscada  
12 fatias grandes de pão ligeiramente torrado  
250g de queijo ralado  
6 xícaras (café) de vinho do Porto  
6 gemas

## MODO DE PREPARO

Pique as cebolas em pedaços médios  
Junte o açúcar, mexa um pouco, acrescente a farinha e mexa até tomar cor  
Despeje de uma vez só 1 litro de água fria  
Acrescente mais 1 litro de água, tempere com sal, pimenta e noz  
Coloque em 6 tigelas refratárias camadas alternadas de pão (2 fatias grandes para cada tigela) e queijo ralado; a última camada deve ser de queijo  
Cubra com o caldo e leve ao forno quente para gratinar, até que a superfície esteja bem dourada  
Em cada xícara de vinho do Porto coloque 1 gema  
Sirva a sopa juntamente com a xícara de Porto; cada pessoa deverá servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5755-sopa-gratinada.html>