

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 ate 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, ate 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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