

# 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 (cafê) 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>