

# SOPA DE CEBOLAS

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga  
4 cebolas em rodelas  
1 pitada de açúcar  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1 e 1/2 litro de caldo de carne  
18 fatias de pão amanhecido  
1/2 xícara (chá) de parmesão ralado  
1 e 1/2 xícara (chá) de queijo prato ralado

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga, junte a cebola e refogue mexendo sempre  
Adicione o açúcar e deixe até murchar e dourar  
Polvilhe a farinha, acrescente o caldo e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos  
Unte uma forma refratária com manteiga e forre com uma camada de pão  
Polvilhe o queijo prato ralado misturado com o parmesão  
Repita as camadas até terminarem os ingredientes  
Despeje a sopa pronta por cima e leve ao forno quente por 30 minutos à 180º C, até o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/614-sopa-de-cebolas.html>