

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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