

SOPA DE CEBOLA

INGREDIENTES

2 cebolas médias
1 caldo de carne
2 colheres (sopa) margarina
1 dente de alho triturado
1 colher (sopa) amido de milho
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) azeite
500 ml água

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho com a margarina e o fio de azeite até que ela fique bem murcha

Dissolva o caldo de carne (ou qualquer outro do seu gosto) em 500 ml de água aquecida

Em um liquidificador, coloque a cebola, a água com o caldo e o amido de milho

Bata até fica homogêneo

Volte para a panela e mexa por uns 15 minutos em fogo médio, até que a sopa dê um engrossada (ou o ponto que desejar)

Desligue o fogo e adicione o creme de leite

Sirva com torradas, queijo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8976-sopa-de-cebola.html>