

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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