

SOPA CREME DE QUEIJO E VINHO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 cebola média ralada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- Noz moscada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- 200 g de queijo cremoso ou requeijão
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de queijo meia cura ralado
- 200 g de queijo branco fresco picado
- 1/2 copo de vinho branco

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite, e reserve.

Frite a cebola ralada na manteiga e, quando estiver dourada, acrescente o vinho.

Em seguida, adicione o leite que estava reservado.

Quando começar a ferver, acrescente o parmesão, a meia cura e o queijo cremoso.

Quando os queijos estiverem derretidos, acrescente o queijo branco picado e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16826-sopa-creme-de-queijo-e-vinho.html>