

SOPA DE AGRIÃO

INGREDIENTES

2 cebolas médias
3/4 de xícara (chá) de cebolinha verde
2 maços (500 g) de agrião
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
50 g de manteiga sem sal
7 xícaras de caldo de galinha ou de verdura
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de molho de gergelim
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique bem fininha a cebola, a cebolinha verde e o agrião.
Aqueça a manteiga em uma panela e refogue a cebola, a cebolinha verde e o agrião.
Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre.
Adicione a farinha de trigo e misture bem.
Aos pouco vá agregando o caldo de galinha e mexa bem até obter uma mistura homogênea.
Continue a mexer até que a sopa ferva e engrosse.
Deixe ferver por uns 10 minutos.
Está pronta a sopa.
Sirva em combucas decorada com folhas de agrião.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18171-sopa-de-agriao.html>