

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18171-sopa-de-agria.html>