CREME DE CEBOLA COM CAPELETE

INGREDIENTES

400 g de capelete com recheio de frango com espinafre

1 envelope de creme de cebola, 68 g

1 envelope de sopa de queijo com espinafre, 16 g

1 envelope de queijo parmesão ralado, 50 g

1 cebola pequena cortada em pedaços

1 litro de água

sal a gosto

creme de leite a gosto se desejar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque a água e dissolva o creme de cebola ainda em água fria.

Ligue o fogo e mexer até levantar fervura

Em outra panela colocar o capelete em água fervente conforme instruções de preparação da embalagem

Após fervura do creme de cebola, adicione o capelete, a sopa de queijo com espinafre, o queijo ralado, a cebola cortada.

Mexa sempre para não agarrar no fundo da panela, adicione o sal e o creme de leite, deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21944-creme-de-cebola-com-capelete.html