

SOPA DE CEBOLA E MACARRÃO

INGREDIENTES

150 g de macarrão cabelinho de anjo cozido al dente
600 g de cebolas cortadas em fatias finas
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
150 ml de vinho branco seco
3 litros de água quente
3 sachês de caldo de carne de costela em pó 0% de gordura
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
cheiro-verde fresco para decorar ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média com o azeite, leve a manteiga para derreter em fogo médio.

Acrescente as cebolas e tempere com uma pitada de sal.

Deixe fritar por aproximadamente 30 minutos, mexendo de vez em quando, até ficarem bem macias e caramelizadas.

Junte o vinho e misture raspando o fundo da panela para dissolver a cebola que ficou grudada e também evaporar o vinho.

Junte o caldo em pó, a água e assim que ferver acrescente o macarrão.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22471-sopa-de-cebola-e-macarrao.html>