

SOPA CREMOSA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho picado
1 cebola picada
2 xícaras (chá) de água
1/2 colher (chá) de açúcar
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de manteiga
1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o repolho com a cebola, a água, o sal e o açúcar, reserve.

Em outra panela, doure a farinha de trigo na manteiga, acrescente o leite e deixe reduzir formando um creme.

Acrescente o creme na sopa reservada e deixe ferver, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22472-sopa-cremosa-de-repolho.html>