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