

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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