

CALDO DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de cebola
2 pacotes de creme de cebola
cheiro-verde a gosto
cebolinha a gosto
1 litro de água quente
1 linguiça calabresa
queijo parmesão a gosto
torrada a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa e as cebolas em pequenos pedaços.

Ferva 1 litro de água.

Prepare a calabresa até dourar, adicione a cebola e mexa até ela dissolver bem.

Quando perceber que está tudo bem douradinho e dissolvido, adicione o creme de cebola, mexa um pouco e coloque a água quente, continue mexendo até dissolver tudo e ferver.

Caso perceba que o caldo está meio grosso, bata tudo no liquidificador até ficar bem cremoso e fininho.

Após bater no liquidificador, coloque em fogo baixo até ferver e engrossar mais um pouquinho (não se esqueça de sempre mexer).

Sirva com cheiro-verde, cebolinha, torrada e queijo parmesão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22531-caldo-de-cebola.html>