

SOPA DE CEBOLA DO FLÁVIO

INGREDIENTES

3 cebolas grandes

2 dentes de alho

2 tabletes de caldo de legumes

1 colher (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de água filtrada

sal e pimenta-do-reino a gosto

queijo gruyère em fatias e pão italiano para servir

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas finas.

Paralelamente, em uma panelinha à parte, ferva 1 litro de água e coloque os tabletes de caldo.

Deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos.

Pegue uma panela funda, derreta a manteiga e acrescente as rodelas de cebola e fique mexendo (pouco) até a cebola ficar escura, meio bege, leva uns 10 a 15 minutos.

Quando estiver assim, acrescente o açúcar e mexa bem, a cebola ficará meio marrom.

Junte o alho picado e abaixe o fogo.

Junte o caldo às cebolas.

Coloque o molho inglês, o sal e a pimenta-do-reino, mexa bem.

Tampe e deixe uns 20 minutos em fogo baixo.

Pegue a farinha de trigo e dissolva em 1/2 copo de água fria.

Junte à sopa, devagar, mexendo para não encaroçar.

Vá mexendo até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22598-sopa-de-cebola-do-flavio.html>