SOPA DE CEBOLA FÁCIL

INGREDIENTES

2 cebolas médias

2 colheres (sopa) de margarina

1 caldo de galinha

1 litro de água

2 colheres (sopa) de amido de milho

sal e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas em tamanho pequeno, em uma panela média, junte as cebolas e a margarina e deixe dourar.

Assim que as cebolas começarem a dourar, junte o caldo de galinha mexendo para dissolvê-lo.

Feito isso, dissolva 1 colher do amido de milho na água e despeje na panela onde estão as cebolas douradas, mexa por cerca de 10 minutos.

Desligue o fogo, coloque esta mistura ainda quente no liquidificador.

Acrescente a outra colher do amido de milho, sal e salsa e bata por cerca de 3 minutos.

Feito isso, leve a mistura novamente à panela e deixe ferver por cerca de 5 minutos.

Desligue o fogo e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22776-sopa-de-cebola-facil.html