

# SOPA AMERICANA

## INGREDIENTES

1/2 cebola grande  
4 fatias de bacon  
4 colheres (sopa) de molho de tomate  
200 g de queijo cheddar processado  
800 ml de água  
sal, pimenta e outros condimentos a gosto  
ravióli de queijo (opcional)  
queijo mussarela ralado (opcional)  
tempero verde picado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver em uma chaleira.  
Enquanto isso, pique a cebola e o bacon bem miúdos e refogue em uma panela média até dourar bem.  
Adicione o molho de tomate e os condimentos e refogue por mais alguns instantes para incorporar os temperos.  
Para quem gosta de alimentos apimentados, utilize páprica picante que dá um toque especial.  
Junte a água fervente e tampe a panela.  
Enquanto isso, pique o queijo cheddar grosseiramente.  
Retire a tampa da panela e vá adicionando o cheddar aos poucos na sopa, mexendo sem parar para formar um caldo homogêneo.  
Tampe a panela, baixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.  
Se desejar, pode adicionar o ravióli de queijo nesta etapa.  
Desligue o fogo e sirva quente, acompanhado de queijo ralado, tempero verde e pão fresquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23055-sopa-americana.html>