

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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