

SOPA DE CEBOLA COM SOBRAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de sobras de frango assado bem picado
2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola média e 2 cebolas pequenas cortadas em rodelas
1 colher (sobremesa) de azeite
2 sachês de caldo de galinha
1/2 colher (sobremesa) de alho temperado
3 colheres (sopa) de queijo mussarela fresco ralado
1 copo (americano) de leite
1 colher de amido de milho
cebolinha e cheiro-verde a gosto
5 copos de água fervente
milho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a margarina, o alho e o azeite em fogo brando.
Em seguida, adicione a cebola, o frango, o caldo de frango, a cebolinha e o cheiro-verde.
Adicione a água e deixe cozinhar por 10 minutos.
Dissolva o amido de milho no leite e coloque na panela, mexendo sempre.
Acrescente o queijo e o milho e continue mexendo.
Desligue o fogo e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25452-sopa-de-cebola-com-sobras.html>