

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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