

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