

# SOPA DE CEBOLA À MODA PARAENSE

## INGREDIENTES

400 g de cebola cortada em rodelas  
2 alhos picados  
6 folhas de chicória picadas  
3 batatas grande picadas e pré cozidas  
2 colheres de sopa de azeite extra virgem  
2 sachês de tempero sazón sabor nordeste  
1 cubo de caldo de carne  
1 cubo de caldo de bacon  
2 colheres de sopa de trigo  
1 caixa de creme de leite  
1 pitada de pimenta calabresa  
1/2 pimentão pequeno picado  
3 pimentinhas picadas  
1 colher rasa de ajinomoto  
cheiro verde e salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue no azeite e em fogo baixo todos os temperos.

Quando dourar misture os caldos, os sachês, o creme de leite, o ajinomoto, o trigo e 450 ml de água fervente.

Mexa durante 20 minutos.

Bata no liquidificador.

Sirva com torradas e uma pitada de cheiro verde por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30340-sopa-de-cebola-a-moda-paraense.html>