

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>