

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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