

SOPA DE CEBOLA, ALHO E GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 cebola grande cortada em meia rodela
- 2 dentes de alho picados
- Pedaços bem pequenos de gengibre ralado
- 1 e 1/2 colher de sopa de amido de milho
- 1 tablete de caldo de frango
- 1 colher de sobremesa de manteiga sem sal
- Pimenta calabresa ou do reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Dissolva o tablete de caldo de frango em água quente.
- Dissolva o amido de milho em 150 ml de água.
- Leve uma panela pequena ao fogo e doure alho picado na manteiga.
- Adicione o caldo dissolvido.
- Adicione o amido de milho dissolvido para engrossar.
- Adicione mais 300 ml de água.
- Adicione a cebola picada e o gengibre ralado.
- Adicione pimenta e uma pitada de sal a gosto.
- Espere até ferver (cebola ficar molinha).
- Servir pura, com pedaços de torrada ou croutons.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34842-sopa-de-cebola-alho-e-gengibre.html>