

SOPA DE CEBOLA, ALHO E GENGIBRE

INGREDIENTES

1 cebola grande cortada em meia rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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