

# SOPA DE CEBOLA, ALHO E GENGIBRE

## INGREDIENTES

1 cebola grande cortada em meia rodela  
2 dentes de alho picados  
Pedacinhos 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34842-sopa-de-cebola-alho-e-gengibre.html>