

SOPA CREME DE CEBOLA RÁPIDO!

INGREDIENTES

- 1 pacote de creme de cebola
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de amido de milho (maizena)
- 1 xícara de leite
- 1 litro e 1/2 de água fria
- cebolinha verde a gosto picadinha

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela até que derreta e doure a cebola, coloque a água fria e coloque o pacote de creme de cebola. Mexa até que dissolva o pó todo. Levante fervura e deixe por 3 minutos.

Enquanto isso dissolva o amido na xícara de leite e então misture à fervura, deixe mais 2 minutos e desligue.

Adicione o creme de leite e a cebolinha.

Se julgar necessário adicione mais sal.

Para acompanhar pães fatiados, queijo ralado e alho frito!!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39544-sopa-creme-de-cebola-rapido.html>