SOPA FRANCESA DE CEBOLA

INGREDIENTES

6 cebolas (de preferência roxas) cortadas em rodelas

2 litros de caldo de legumes (sem sal)

150 ml de vinho do porto

2 colheres de sopa de manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

4 fatias de baguete italiano

queijo gruyère ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola funda, fritar as rodelas de cebola na manteiga até começarem à ficar macias.

Adicionar o vinho do porto e deixar 3 minutos até evaporar o álcool.

Adicionar o caldo de legumes.

Deixe ferver, vá provando até sentir que a cebola deixou sabor marcante à sopa.

Cubra as fatias de baguete com o queijo Gruyère ralado e leve ao forno até o queijo derreter.

Sirva a sopa quente, em prato fundo, com uma fatia de baguete com queijo gruyère ralado em cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40541-sopa-francesa-de-cebola.html