

SOPA CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

4 cebolas médias/grandes
100 g de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 tablete caldo de legumes ou galinha
½ copo de vinho branco ou 2 colheres (sopa) de conhaque
meia caixa de creme de leite
noz-moscada (use com moderação)
sal a gosto (deixe para ajustar no final)

MODO DE PREPARO

Fatie as cebolas e coloque numa panela grande com a manteiga. Em fogo baixo, vá mexendo por cerca de 15 a 20 minutos, até que ela fique macia. Mexer o tempo todo é importante para que a cebola não queime para não deixar um gosto amargo.

Enquanto isso, ferva o caldo de galinha com 1 litro de água.

Abaixe bem o fogo, espalhe a farinha e mexa vigorosamente por alguns instantes. Assim a farinha não irá empelotar.

Despeje o caldo e torne a mexer. Agora, é a hora do vinho branco ou conhaque e a noz moscada. Muito cuidado com a quantidade, senão a sopa deixa de ser de cebola e vira sopa de noz-moscada!

Deixe cozinhando por 10 minutos. Apague o fogo, despeje o conteúdo no liquidificador e bata até ficar homogêneo. Retorne a panela e esquite por alguns minutos até começar a borbulhar. Apague o fogo e coloque o creme de leite. Misture bem e ai sim, ajuste o sal.

Sirva com um bom parmesão ralado na hora sobre a sopa ou com torradas com alho esfregado no pão, manteiga e parmesão.

Um vinho com bom corpo (cabernet sauvignon ou malbec) harmoniza muito bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43299-sopa-creme-de-cebola.html>