

SOPA DE CEBOLA FRANCESA

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga com sal
5 cebolas médias cortadas em rodela finas
1 colher de sopa de açúcar
3 potinhos de caldo de carne
1 taça de vinho branco seco
2 litros de água fervente
tomilho a gosto
pão italiano em fatias
queijo gruyère em fatias

MODO DE PREPARO

Numa panela frite as cebolas na manteiga.
Acrescente o açúcar e deixe dourar a cebola.
Acrescente o caldo de carne, deixe refogando por aproximadamente 10 min, mexendo sempre para não queimar.
Acrescente o vinho branco, e deixe reduzir.
Acrescente a água fervendo, misture bem e deixe ferver por mais 10 minutos.
Apague o fogo, acrescente o tomilho.
Não é necessário colocar sal, pois a manteiga e o caldo de carne já contém sal.
Coloque a sopa em cumbucas refratárias individuais, forre com o pão italiano, com o queijo e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47876-sopa-de-cebola-francesa.html>