

SOPA DE CEBOLA FRANCESA

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga com sal

5 cebolas médias cortadas em rodelas 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>