

CREME DE CEBOLA À MODA DONA ROSÂNGELA

INGREDIENTES

3 cebolas médias
4 colheres de sopa de margarina
1/2 xícara de bacon cortado em cubos
1 l e 1/2 de água
1 copo de 200 ml de água
3 colheres de sopa de maisena
1 caixinha ou lata de creme de leite
queijo minas cortados em cubos a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Rale as 3 cebolas no ralo grosso.
Em uma panela frite a cebola e o bacon na margarina.
Enquanto isso misture um copo de água com a maisena.
Quando dourar, coloque a água e o copo de maisena misturada com água.
Mexa para não empelotar até engrossar.
Quando engrossar acrescente o creme de leite.
Mexa bem.
Apague o fogo.
Coloque na cumbuca.
Acrescente os cubos de queijo minas.
Polvilhe queijo ralado.
Leve para gratinar até dourar.
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48803-creme-de-cebola-a-moda-dona-rosangela.html>