

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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