SOPA DE CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

3 cebolas grandes picadas

1 batata grande cortada em cubos

1 mandioquinha grande cortada em cubos

5 dentes de alho amassado

1/2 xícara de salsinha picada

1/2 xícara de cebolinha picada

2 colheres de sopa de margarina

100 g (1/2 caixinha) de creme de leite

100 g de queijo(parmesão ou mussarela) ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Usando uma panela, derreta a margarina e frite o alho. Depois acrescente a cebola, a batata e a mandioquinha. Acrescente também a salsinha e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Quando a cebola estiver transparente e a batata e a mandioquinha estiverem cozidas (desmanchando), acrescente a água com o caldo de galinha e deixe ferver. Adicione a cebolinha e continue mexendo a panela, amassando a batata e a mandioquinha de forma que as mesmas desmanchem e se torne um caldo. Quando o caldo formado estiver em forma de um creme, e as batatas e mandioquinhas já estivem todas amassadas, acrescente o creme de leite e deixe ferver mais uma vez sempre mexendo. Apague o fogo e sirva quente junto com fatias de pão para acompanhar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52702-sopa-de-creme-de-cebola.html