

# CREME DE CEBOLA AO LEITE

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de cebolas cortadas em rodelas
- 100 g de margarina
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 tablete e 1/2 de caldo de carne ou bacon
- 500 ml de água
- 1 lata de creme de leite de 200 ml
- 2 colheres de chá de tempero pronto de cebola frita
- 300 ml de leite
- 1/2 colher de sopa de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola na margarina.

Quando dourar, polvilhe a farinha.

Mexa para não empelotar.

Em uma panela separada, junte o caldo com água fervente, despeje pouco a pouco nas cebolas.

Acrescente o creme de leite, o tempero de cebola frita, o queijo e o leite.

Mexa bem até criar consistência.

Deixe ferver por 15 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53998-creme-de-cebola-ao-leite.html>