

SOPA DE CEBOLAS

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga

4 cebolas em rodelas

1 pitada de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/2 litro de caldo de carne

18 fatias de pão amanhecido

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo prato ralado

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga, junte a cebola e refogue mexendo sempre

Adicione o açúcar e deixe até murchar e dourar

Polvilhe a farinha, acrescente o caldo e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos

Unte uma forma refratária com manteiga e forre com uma camada de pão

Polvilhe o queijo prato ralado misturado com o parmesão

Repete as camadas até terminarem os ingredientes

Despeje a sopa pronta por cima e leve ao forno quente por 30 minutos à 180º C, até o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/614-sopa-de-cebolas.html>