

SOPA DE CEBOLA COM LEITE

INGREDIENTES

- 1 kg de cebolas brancas
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga
- 3 copos de leite
- 3 copos de caldo de carne
- 4 fatias grossas de pão amanhecido
- sal
- pimenta-do-reino branca

MODO DE PREPARO

Descasque as cebolas e corte em fatias

Derreta a manteiga em uma panela de ágata ou de superfície antiaderente, junte a cebola, deixe murchar um pouco e adicione um copo de caldo de carne quente

Tampe a panela, diminuindo bem o fogo e deixe cozinhar brandamente por uns 50 minutos

Mexa de vez em quando para evitar que a cebola escureça

Enquanto a cebola estiver cozinhando, retire a casca do pão, corte

Estando bem cozida a cebola, junte o leite com pão e o restante do caldo de carne

Mexa bem, tampe e deixe cozinhar por mais meia hora

Coloque novamente na panela e tempere a gosto com sal e pimenta

Leve novamente ao fogo para ficar bem quente e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/46-sopa-de-cebola-com-leite.html>