



Sopa de cebola

Tempo de Preparo:

 00:35

Rende:

 6 Porções

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (52 g)
- 20 echalotes (mini cebolas) (500 g)
- 3 xícaras (chá) de caldo de galinha (600 ml)
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 6 fatias de pão francês (70 g)
- 3 xícaras (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado (300 g)
- ½ maço de cebolinha picado (45 g)

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Em uma panela grande, derreta 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez, adicione as cebolas e refogue até dourarem.

Junte o caldo de galinha e cozinhe até ficarem macias e desligue o fogo.

Com uma escumadeira, retire 6 echalotes (mini cebolas) inteiras, reserve-as e bata o restante no liquidificador com o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez.

Volte a mistura na panela e ligue o fogo novamente, mexendo bem até levantar

fervura.

Distribua em 6 tigelas individuais, colocando uma das cebolas reservadas em cada tigela.

Passa o restante da manteiga nas fatias de pão, coloque em uma assadeira e leve ao forno até dourarem.

Coloque uma fatia na superfície de cada tigela reservada e cubra com Queijo Parmesão Tirolez. Leve ao forno por mais 10 minutos ou até gratinar.

Finalize com a cebolinha por cima e sirva em seguida.