



Sopa de cebola francesa com Queijo Suíço

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍲 4 Porções

Ingredientes

Para o caldo de carne:

- 500 g de músculo
- 1 cebola cortada em cubos grandes
- 1 cenoura cortada em cubos grandes
- 2 talos de salsão cortados em cubos grandes
- 2 litros de água

Para a sopa:

- 6 cebolas grandes cortadas em fatias finas
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 4 fatias de pão
- 2 xícaras (chá) de Queijo Suíço Tirolez ralado

Modo de Preparo

Em uma panela grande, refogue os legumes do caldo até ficarem bem dourados.

Acrescente o músculo e, em seguida, a água.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos. Depois, peneire e reserve o caldo.

Para a sopa de cebola, refogue as cebolas num fio de azeite e em fogo baixo até ficarem bem douradas.

Acrescente o caldo de carne e deixe cozinhar por 10 minutos.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Divida a sopa nas cumbuquinhas e coloque a fatia de pão em cada uma delas com o Queijo Suíço Tirolez ralado por cima.

Leve para gratinar e sirva imediatamente.