

diversos



Sopa de queijo com cebolinho

ingredientes

Para 4 pessoas

- 60g de manteiga
- 25g de cebolinho picadinho
- 2 colheres de salsa picada
- 40 g de farinha
- 0.5l de caldo de galinha
- 0.5l de natas
- 100g de queijo azul

preparação

Aqueça a manteiga num tacho; junte o cebolinho e a salsa.

Coza lentamente 2 minutos. Junte a farinha, continue a cozer durante mais 2 minutos.

Junte o caldo e as natas. Deixe levantar fervura. Baixe o lume; coza durante 10 minutos.

Esmague o queijo na sopa. Deixe cozer mais 5 minutos.

