

Ingredientes

Manteiga - 60 gramas

Cebola cortada fina - 800 gramas

Farinha de trigo torrada - 50 gramas

Vinho branco (Sauvignon Blanc) - 100ml

Caldo de carne ou frango - 2 litros

Queijo gruyère - 50 gramas

Torradas Melba



Autora: Bia Borges
11 de agosto de 2014

Modo de preparo

1. Em uma panela torrar a farinha de trigo até ficar bem morena. Assim que ficar no ponto, troque logo de panela e peneire.
2. Colocar a manteiga em uma panela e refogar a cebola até ficar bem dourada.
3. Acrescentar a farinha de trigo e deixar refogar alguns segundos.
4. Deglaçar com vinho branco e molhar com caldo.
5. Deixar temperar levemente e deixar cozer por 30 minutos docemente.
6. Repor caldo se necessário.
7. Temperar com sal.
8. Finalizar a sopa com queijo ralado fino.
9. Colocar a sopa em uma cumbuca, a torrada melba por cima e servir.

A torrada

Passar manteiga no pão, salpicar parmesão e levar ao forno para dourar.

Caldo para a sopa

Frango - 1

Ossobucos - 3

Tomates com casca e semente partidos ao meio - 3

Cebolas calcinadas - 2

Cabeça de alho - 1

Bouquet garni (cenoura/aipo/alho porro/tomilho) amarrado

Modo de preparo do caldo

Colocar tudo numa panela, adicionar água e deixar ferver por cerca de 1:30 horas.