

Sopa de cebola com casquinha de massa folhada



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita eu aprendi num curso de sopas e adorei! Sopa de cebola coberto por uma massa folhada. Misturando essa massinha na sopa depois de assada fica muito delicia. Eu servi de entrada em um jantar... Fiz para 6 pessoas. Ingredientes:

- 5 cebolas cortadinhas (na aula ele cortou bem grande, eu prefiro menor, usei o cortador de cebola);
- 2 caldos de cogumelos (pode ser de carne, frango ou legumes);
- 1/2 xic de azeite;
- 1 colher (sopa) de trigo;
- água (1 litro mais ou menos);
- sal e pimenta a gosto;
- Massa folhada congelada (qualquer uma);
- 1 ovo.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque o azeite em uma panela quente, deixe esquentar um pouco e em seguida a cebola, deixe por 15 min, mexendo de vez em quando (ela pode queimar um pouco no fundo pra ficar mais marrom). Coloque em seguida o caldo e o trigo e deixe desmanchar. Coloque a água e deixe cozinhando em fogo baixo por 30 min, mexendo de vez em quando. No final acerte o sal e a pimenta. Ela deve ficar bem cremosa.

Montagem: Coloque a sopa em ramequins individuais e em seguida a massa folhada, apertando bem as bordas e pincele um ovo batido por cima para dourar. Coloque em forno pré aquecido a 200 graus por cerca de 30 min (bom é ir olhando e ver quando estiver dourado).



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

Essa sou eu bem feliz que todos cresceram e fizeram o maior sucesso.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$