

## Sopa de Cebola

**5** cebolas médias  
**500** gr peito bovino com osso  
**3** l água  
**500** gr pão francês  
**150** gr queijo mussarela  
**10** gr caldo de carne em pó  
**2** colheres de sopa azeite  
**2** colheres de sopa manteiga  
**2** folhas louro  
**1** colher de sopa molho inglês  
quanto basta sal

1. Preparo: Frite a carne no azeite com o molho inglês, o louro e o caldo de carne. Quando a carne estiver com aparência de cozida, adicione a cebola. Refogue bem até dourar e murchar. Adicione a água e deixe ferver para dar gosto (aproximadamente 30 minutos). Enquanto a sopa cozinha, corte o pão em cubos e frite na manteiga em uma frigideira.

2. Montagem: em uma cumbuca de barro coloque a sopa, depois o pão e cubra com queijo mussarela.

3. Finalização: coloque as cumbucas no forno para gratinar.

Essa receita prepara cerca de 8 cumbucas de sopa de cebola.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)