

Soupe à l'oignon gratinée

Sopa De Cebola Francesa

Gourmet e reconfortante.



Sopa francesa da cebola - Receita publicada em 07/12/201

Uma cozinha econômico clássico!

Receita de sopa de cebola para 6 pessoas

- 1 kg de cebolas amarelas - 100 g de manteiga
- 2 dentes de alho - 1 ramo de tomilho
- 1 litro e meio de caldo de galinha
- 1 baguette - gruyère 250g

Progressão

Descasque e pique as cebolas.

Descasque e esmague o alho.

Ajuntar os ramos de tomilho.

Medir o líquido.

Realização e cozinhar

Aqueça a manteiga suavemente até que o estado de manteiga marrom.

Frite a cebola em um ritmo moderado e cobertura.

Adicione o alho e tomilho e cobertura.

Reduza o fogo e cozinhe coberto em fogo baixo e dez minutos até que as cebolas estejam macios e translúcidos.

Despeje o líquido selecionado e cozinhe 10 minutos após o reinício da fervura.

Adicione sal e pimenta, mesmo se a pessoa não recomendo sopas pimenta, muito criteriosos com sopa de cebola.

Enquanto isso detalhe baguette em fatias, secá-los no forno.

Quando a sopa está pronta (tentar fazer um pequeno corte para dar mais densidade)

Eu não recomendo qualquer forma de conexão com a farinha, o amido e outros amidos.

Retirar curso tomilho!

Preaqueça o forno a 180 ° C.

Despeje a sopa a dois centímetros da borda em um prato ou tigela refratária,

Colocar a superfície croutons para cobrir integralmente a sopa e cobrir o pão com queijo ralado.

Coloque taças ou tigela de sopa em um prato e leve ao forno.

Acompanhar o desenvolvimento de arco-gratinar e sirva quente.

Esta receita de sopa de cebola francês é muito clássico e muito especial. De fato, os poucos elementos implementados nos obrigam a aplicar-nos a bem-sucedida.

A instalação também pode tentar-nos, adicionando caldo de carne industrial, comprimidos desidratados "sabores" bodied ... o nome dela é ruim.

Fácil, mas nem sempre terrível você vai ficar desapontado!

Norman sopa de cebola.

Estufado cebolas cortadas até uma cor louro claro, cantor com uma colher de farinha e molhado com leite. Cremer antes de servir com fatias de baguette do passado no forno.

Receita no: sopa de cebola cozinha Económica

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/soupe-a-l-ognon-gratinee--5>

São Paulo, SP, 31 Agosto de 2015

Mkmouse