

21 E 22 OUTUBRO
ESTÂNCIA MS

DRACENA MOTO FESTIVAL 2022

23 HORAS DE PURO ROCK

REALIZAÇÃO: **PREFEITURA DE DRACENA**
CIDADE MILAGRE SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

APOIO: **TRAC RIDERS E AMIGOS**

Shows de **Welling e Manobras Radicais**
Com **LUQUINHA 600**

CULINÁRIA

SOPA DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1- 1 dente de alho
- 2- 1 tablete de caldo de carne
- 3- 1 colher de farinha de trigo
- 4- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 5- 2 batatas pré-cozidas picadas
- 6- 2 colheres de manteiga
- 7- 4 xícaras de água fervente
- 8- 400 g de cebola fatiada

9- Sal

- 10- Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Refogar na manteiga o alho, a cebola e as batatas.
- 2- Dissolver em 2 colheres de água fria o caldo de carne, sal, pimenta e farinha de trigo.

- 3- Juntar tudo mais a água fervente e cozinhar por 20 minutos.

- 4- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

- 5- Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo.

- 6- Antes de servir, polvilhe com salsa e queijo. Bom apetite.

