

Receitas em vídeo | Entradas

Sopa de Cebola MAGGI com Tortellinis e Tomilho

A Sopa de Cebola Maggi é ideal para cozinhar, fácil de fazer e muito agradável para se comer. Esta receita com Tortellinis e Tomilho é diferente do habitual, mas perfeita para um prato principal.

20 min. | Fácil | Económico | 2 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de tortellini de carne e cogumelos
- 1 cebola em fatias
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 c. de sopa de folhas de tomilho
- 1 saqueta de MAGGI Sopa de Cebola
- 2 c. de sopa de queijo emmental ralado

Informação nutricional

Energia	212,6 kcal	11%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	10,3 g	15%*
Hidratos de Carbono	22,5 g	9%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Refoga a cebola na manteiga, quando estiver translúcida adiciona a água conforme as instruções da embalagem da sopa de Cebola MAGGI.
2. Junta o conteúdo da embalagem da sopa e mexe bem. Deixa ferver por cerca de 10 minutos.
3. Adiciona os tortellinis à sopa, assim como o queijo emmental ralado e deixa cozinhar por cerca de 3 minutos.
4. Tempera com sal pimenta e as folhas de tomilho. Está pronto!