



Entradas

Sopas

## 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

<b>Energia</b>	212,6 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	10,3 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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!