



Entradas Sopas

Sopa de Cebola MAGGI com Tortellinis e Tomilho

🕒 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 Refogue a cebola na manteiga, quando estiver translúcida adicione a água conforme as instruções da

embalagem da sopa de Cebola MAGGI.

- 2 Junte o conteúdo da embalagem da sopa e mexa bem. Deixe ferver por cerca de 10 minutos.
- 3 Adicione os tortellinis à sopa, assim como o queijo emmental ralado e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos.
- 4 Tempere com sal pimenta e as folhas de tomilho. Está pronto!