SOPA CREMOSA DE BATATA

INGREDIENTES

5 batatas inglesas grandes

3 linguiças de frango

1 cebola média em cubinhos

pimenta-do-reino a gosto

1 caixinha de creme de leite

chimichurri a gosto

4 colheres (sopa) de cebolinha

água para dissolver o purê

sal a gosto

óleo ou azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas

Faça um purê com as batatas cozidas

Com as linguiças descongeladas, retire a pele e esfarele ou pique em pequenos pedaços

Em outra panela, coloque as linguiças e o azeite ou óleo e refogue

Após, adicione a cebola e doure

Após a linguiça estar refogada e cozida, junte o purê de batatas e a água para dissolver o purê

Em seguida, adicione o sal, a pimenta, o chimichurri a gosto e o creme de leite; mexa até ficar homogêneo

Por fim, adicione a salsinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10853-sopa-cremosa-de-batata.html