

SOPA DE INHAME

INGREDIENTES

- 5 kg de inhame
- 4 litros de água
- 1 cebola grande picada
- 1 cabeça de alho picada
- 4 colheres de sazon de legumes
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 kg de carne moída
- 1 kg de batata
- 500 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes na água e acrescente os temperos

Frite a carne com cebola e alho

No liquidificador, bata os legumes e por último acrescente a carne moída e o creme de leite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12979-sopa-de-inhame.html>