

SOPA DE BETERRABA SOSO

INGREDIENTES

3 beterrabas, talos e folhas

3 batatas pequenas

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 colheres azeite

2 litros de agua

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as beterrabas com uma esponja, coloque para cozinhar com casca em dois litros de água por 10 minutos, enquanto cozinha, lave bem os talos e folhas, corte em pedaços delicados.

Refogue o alho e a cebola com o azeite.

Corte as batatas em pequenos pedaços e junte ao refogado.

Descasque as beterrabas e junto ao refogado.

Acrescente ao refogado 1 litro da água da beterraba, sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 10 minutos na pressão.

Quando pronto, adicione os talos e folhas, apenas para dar uma leve cozida, um susto.

Pronto a deliciosa sopa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13258-sopa-de-beterraba-soso.html>