

SOPA DE BATATA CREMOSA, MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

- 5 batatas
- 3 tomates
- 1 cenoura
- 6 dentes de alho
- 2 cebolas
- 4 colheres de margarina
- 1 caldo de carne (sua preferência)

MODO DE PREPARO

Corte 2 das batatas em pedaços bem pequenos para que derretam no cozimento.

As outras, em pedaços que não sejam muito grandes.

Pique os tomates e a cenoura.

Pique o alho e as cebolas.

Refogue na margarina por 3 minutos, amasse o caldo e misture até formar uma pastinha.

Acrescente os legumes e coloque água suficiente para cobrir tudo.

Cozinhe com a tampa da panela entreaberta.

Deixe por 50 minutos em fogo alto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14005-sopa-de-batata-cremosa-muito-facil.html>