

SOPA DE LEGUMES COM COUVE DA DI

INGREDIENTES

- 1 envelope de creme de cebola
- 1 cenoura picada
- 1 abobrinha italiana picada
- 1 chuchu picado
- 2 batatas grandes picadas
- 1/2 maço de couve manteiga em tiras bem fininhas
- 1 tomate picado
- 1/2 cebola picada
- 300 g de bacon picadinho e frito
- 1/2 kg de peito de frango picadinho, temperado e frito
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- caldo de frango a gosto
- 1 litro de água
- 1 sachê de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Faça o creme de cebola conforme as instruções da embalagem e reserve.

Em uma panela de pressão, junte os legumes, um pouco da couve, a cebola, o tomate, a água, o molho de tomate e os temperos. Cozinhe por 10 minutos após pegar a pressão.

Bata no processador todo o conteúdo da panela de pressão até que tudo esteja triturado.

Na panela onde fritou o bacon, misture o peito de frango (já frito) e o restante da couve. Deixe a couve murchar um pouco.

Junte os legumes triturados e deixe apurar em fogo baixo por aproximadamente 8 minutos, mexendo de vez em quando para não "pegar" no fundo da panela.

Sirva quente com pão italiano e azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14603-sopa-de-legumes-com-couve-da-di.html>