

# 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.

Junta 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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