

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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