

SOPA DE BATATA

INGREDIENTES

5 batatas sem casca cortadas em cubos grandes

1 cebola grande picada em cubos grandes

3 dentes de alho

1,5 litro de caldo de legumes

1 caixinha de creme de leite

1 folha de louro (opcional)

Sal e pimenta a gosto

Salsinha picada

Azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola em fogo baixo até que fique transparentes.

Adicione o alho e refogue por mais alguns minutos.

Coloque as batatas e a folha de louro, e cubra com caldo de legumes, deixando cozinhar em fogo alto por aproximadamente 15 minutos sem mexer, até que o caldo seque e as batatas grudem um pouco no fundo (acredite, isso faz toda a diferença no sabor).

Verifique se as batatas estão cozidas, abaixe o fogo, coloque mais um pouco de caldo e misture bem para desgrudar as batatas e todo o sabor do fundo da panela.

Retire a folha de louro, bata as batatas já cozidas em um liquidificador e volte o creme para a panela. Coloque mais um pouco de caldo para que a sopa fique na consistência desejada.

Em seguida, adicione o creme de leite e tempere com sal e pimenta a gosto.

Deixe levantar fervura e sirva com mais um pouco de creme e salsinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16012-sopa-de-batata.html>